Les recettes des mamans modernes

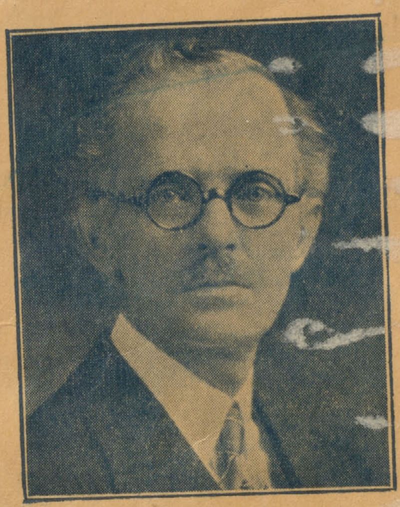
COMPLIMENTS DES MAGASINS E.M. STORES

MONTREAL

1931

PRIX — 25 CENTS

Eau de Javelle
LAVO



J. J. LUSSIER
Secrétaire-gérant

La véritable Eau de Javelle est indispensable pour plusieurs raisons: Pour blanchir et détacher le linge de toile et de coton blanc sans le faire bouillir. Enlever les taches sur les lavabos, bains, éviers, etc. Employez-la pour nettoyer vos ustensiles de cuisine, elle ne contient aucun poison. En insistant auprès de votre épicier pour qu'on vous donne l'Eau de Javelle LAVO, vous aurez une marque absolument garantie par les manufacturiers.

IMPORTANT

Chaque étiquette d'Eau de Javelle LAVO, empaquetée spécialement pour Les Epiciers Modernes Limitée, comporte 5 *points Modernes* qui ont une réelle valeur. Ces points sont échangeables au département de Primes.

Les Epiciers Modernes
LIMITÉE

[illegible]ateur Est
MONTRÉAL

LA CIE D'EAU DE JAVELLE LAVO LTEE.
Lussier & Lussier, *Props.*

Les Recettes

des

Mamans Modernes



Comp[illegible]

MAGASINS L. M. STORES

MONTREAL

1931



G. A. POISSANT

Président



P. E. GUILBEAULT

Directeur et Gérant-Général

INTRODUCTION

Le 2 mai 1927, 90 épiciers réguliers de Montréal se réunissaient à la salle Dion, au coin des rues Saint-Denis et Mont-Royal, pour discuter une des questions les plus vitales pour eux, la survivance de leur commerce; c'est qu'en effet la compétition chaînière à capital importé, la négligence coupable de certains de leurs fournisseurs touchaient à leur apogée. M. P.-E. Guilbeault, ex-comptable de la Maison Freyseng Cork Co. Limited et alors comptable de la maison Cailloux & Vézina, épiciers-bouchers au détail, avait été demandé pour donner et expliquer, aux épiciers présents, la force et la valeur qu'aurait un groupe de marchands réguliers s'ils se joignaient ensemble pour faire leurs achats; cette coopération leur permettrait d'obtenir la marchandise directement des manufacturiers, sans passer par les intermédiaires. A la fin de l'assemblée, 22 épiciers avaient donné leur nom: pour la première fois dans les annales du Canada, des marchands détaillants réguliers décidaient de se grouper indépendamment, avoir leur propre bureau, leur propre entrepôt, et ainsi gérer eux-mêmes leurs propres affaires.

Les 22 premiers fondateurs de cette organisation décidèrent aussi que leur groupe se nommerait "LES EPICIERS MODERNES".

Le 3 mai 1927, un bureau et un petit local étaient loués au numéro 11 rue Notre-Dame Est. A peine quelques mois écoulés, l'organisation comptait déjà une centaine de membres et le premier local se trouvait trop étroit; les épiciers du groupe, après avoir consulté leurs confrères, décidèrent de déménager immédiatement au numéro 477 rue Saint-Jean-Baptiste, et en juillet 1928 l'organisation comptait déjà au-dela de 250 membres. Il va sans dire que le local de la rue Saint-Jean-Baptiste était devenu trop exigu pour faire face à la présente organisation. Après délibérations, les membres du groupe décidèrent de louer, au numéro 88 rue Saint-Paul Est, une bâtisse de six étages. Au 31 janvier 1931, vu le nombre toujours croissant des membres de l'organisation, qui déjà dépassait 400, les associés optèrent pour l'achat d'un entrepôt, afin de pouvoir répondre à la demande d'épiciers réguliers qui n'ont rien plus à coeur que de serrer leurs rangs pour lutter avec avantage contre le capital à chaîne. Afin de pouvoir emmagasiner plusieurs lignes de marchandises, les Epiciers Modernes ont aménagé un entrepôt des plus vastes et des plus modernes au numéro 50 rue Saint-Viateur Est.

Un certain nombre de nos épiciers, membres de l'organisation Les Epiciers Modernes Limitée, font leur annonce sous l'enseigne MAGASINS E-M STORES. En tout temps, chez nos membres, la clientèle transigera son commerce avec des marchands honnêtes et courtois. En achetant des épiciers réguliers, le public consommateur protège la génération qui aujourd'hui est au berceau; il lui assure une place légitime parmi les marchands de demain. Plusieurs de nos enfants seront à la tête des magasins parce que le public d'aujourd'hui aura su encourager ceux des siens qui le méritent autant et mieux que les étrangers. Il y a là un geste national à accomplir.

Notre organisation est 100% canadienne et nos officiers sont 100% canadiens; d'ailleurs la liste et les photographies sont là pour l'attester. Depuis sa fondation, notre organisation fut sous la gérance de M. P.-E. Guilbeault, qui n'a jamais rien [illegible] pour faire un succès de cette entreprise canadienne, appelée un jour à jouer un gra[illegible] dans l'histoire de la distribution de l'épicerie à travers le pays.

Montréal, 13 avril 1931.

Canadiens-français — voici VOS biscuits !

RECHERCHEZ ces biscuits de qualité incontestable, faits dans cette province spécialement pour vous.

Fondée en 1867 par des Canadiens-français, toujours exploitée par des Canadiens-français, cette Maison a dû son succès à l'encouragement constant des Canadiens-français. Le nom de "Viau" évoque aujourd'hui l'idée de suprématie en matière de biscuits et bonbons.



Nos biscuits sont d'une supériorité incontestable, savoureux, variés et faits d'ingrédients d'une extrême pureté, par des boulangers experts qui savent conserver les traditions établies par Théodore Viau depuis 1867.



4

Comité de Direction



A. ROULEAU
Vice-président



E.-M. MONTPETIT
Ex-Vice-président



HENRI VEZINA
Ex-Vice-président



J.-O. MENARD
Directeur

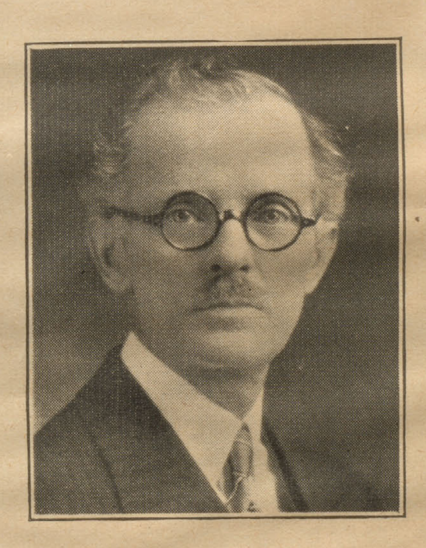
Directeurs



S. REEVES
Directeur



J.-A. LANIEL
Directeur



J.-I. LUSSIER
Dépt. de Construction

Comité des Annonces



R. DESCHAMPS
Président



PAUL ETHIER
Vice-président



L. LAPORTE
Directeur



W. DESROSIERS
Directeur

Comité des Annonces



L.-P. JALBERT
Directeur



R. LESAGE
Directeur

Comité de Réception



J. RIVET



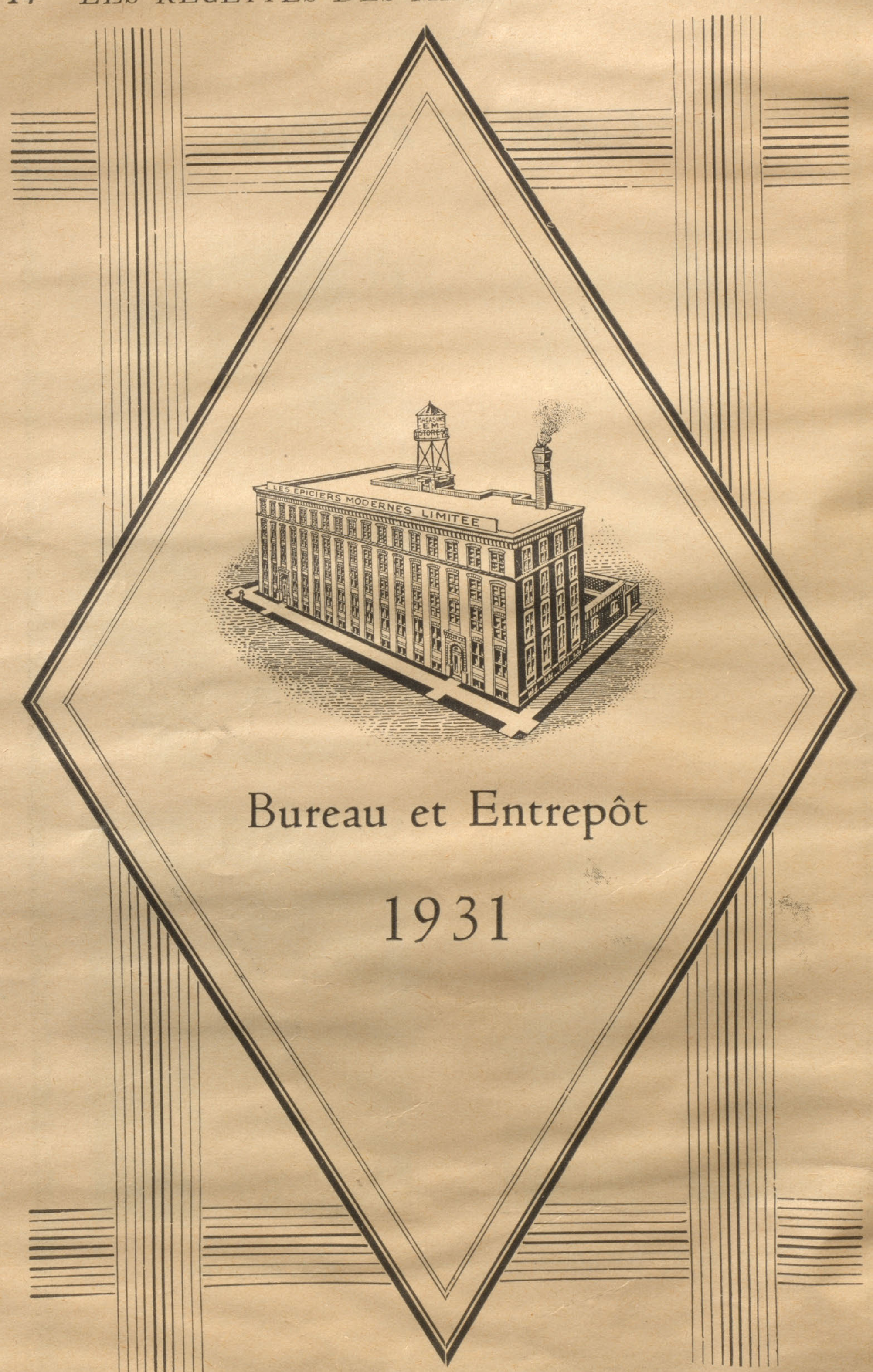
H. PROULX



J.-B. ROBITAILLE



J.-A. BLOUIN



Bureau et Entrepôt

1931

Liste des Magasins E-M Stores

Paul Allaire	72	Laviolette,	St-Jérôme, Qué.
J. D. Arsenault	1061	Church Ave.	Montréal
E. Aumais	1650	Iberville	Montréal
Jos. Babineau	2100	St-Jérôme	Montréal
D. S. Bachand		Coaticook	(Co. Stanstead)
Chas. Beaulac	2250	Iberville	Montréal
Chas. Beaulac	2230	Bordeaux	Montréal
E. Beaulieu	1181	Osborn	Montréal
J. D. E. Bélanger	2550	Ontario Est.	Montréal
Jos. Bélanger	2345	Ontario Est.	Montréal
H. Beliveau	3452	Bordeaux	Montréal
Bergevin & Frères	365	Mont-Royal Est.	Montréal
J. A. Blouin Fils	751	Bélanger	Montréal
W. Boulianne	2055	St-Jérôme	Montréal
Bourassa & Frères	1800	Létourneux	Montréal
J. H. Caillé	2450	Ste-Catherine E.	Montréal
P. Céré	901	Lagauchetière E.	Montréal
U. Céré	250	Demontigny Est.	Montréal
A. Chabot	1130	Island	Montréal
A. Charland	5701	Eadie	Montréal
E. Charland	2104	Gauthier	Montréal
F. Chaussé	3443	Dandurand	Montréal
P. E. Chevalier	1546	Désiré	Montréal
P. Corbeil	4010	Masson	Montréal
Auguste Coté		Matane	(Co. Matane) P.Q.
Albert Coté	5713	Bordeaux	Montréal
H. Coursol	2383	Grand Tronc	Montréal
C. Dansereau	601	Galt	Montréal
O. Daoust	4698	Adam	Montréal
Laurent Degré		Magog	(Co. Stanstead),
J. B. Delisle	5752	Hadley	Montréal
P. E. Delisle	2800	Jolicoeur	Montréal
L. L. Désaulniers	5100	Des Carrières	Montréal
R. Deschamps	1909	Gauthier	Montréal
Paul E. Ethier	1251	St-Zotique	Montréal
W. Desrosiers	94	Bernard Ouest	Montréal
Dion & Desbiens	2201	Marie-Anne Est.	Montréal
Arthur Dubé	01051	Richmond	Montréal
L. Dunberry	1136	Bélanger	Montréal
L. Desmarais	6366	De Gaspé	Montréal
L. Gariepy		Ste-Geneviève	(Co. J. Cartier)
H. Gauthier	1800	Dufresne	Montréal
Elie Girard	2288	Cuvillier	Montréal
E. Guérin	6559	1ère Ave. Rosemont	Montréal
Raoul Hamel	46	St-Georges	St-Jérôme, P.Q.
Jean Harbour	3075	Albert	Montréal
P. Hardy	750	Bienville	Montréal
Donat Huard	2666	Masson	Montréal
Lévi Jacob	1521	Church Ave.	Montréal
L. P. Jalbert	2240	Mont-Royal Est.	Montréal
Roméo Jean	2438	Masson	Montréal
Mme. H. Lachapelle	9581	Boyce	Montréal
J. E. Lafrance	1321	Laurier Est.	Montréal
Deguire & Meilleur		Laval-des-Rapides	(Co. Laval) P.Q.
Paul Dubé & Fils		Price	(Co. Matane), P.Q.
E. Lalonde	8372	Ave. des Belges	Montréal
V. Landry	2483	Centre	Montréal



L'Épicerie de M. W. Desrosiers, 94 Bernard Ouest,

est reproduite sur cette page, afin de graver dans l'idée des ménagères l'existence d'un groupe puissant d'épiciers indépendants qui, grâce à leur coopérative d'achats et d'annonces, sous l'enseigne MAGASINS E. M. STORES, *peuvent rencontrer toute compétition.*

Liste des Magasins E-M Stores

A. Langlais	2021	Hogan	Montréal
R. Langlais	2850	Rouen	Montréal
Laniel & Frères	1651	Laurier Est.	Montréal
L. Laporte	7700	De Gaspé	Montréal
L. V. Laporte	5890	2e Ave. Rosemont	Montréal
E. Laroche	1550	Demontigny Est.	Montréal
L. Latulippe	2327	Montgomery	Montréal
Paul Laurin	1225	St-Denis	Montréal
J. P. Lesage	1950	Demontigny Est.	Montréal
Ex. Lussier	6827	St-Dominique	Montréal
B. Marchessault	3888	Mentana	Montréal
J. O. Ménard	5000	Notre-Dame O.	Montréal
Monette & Frères	7e	Ave. Lachine	Montréal
E. H. Montpetit	3487	Gertrude	Montréal
N. Morin	236	Jarry	Montréal
Jos. Morrissette		Clarenceville	(Co. Missisquoi)
Gaston Normandin		Delson	(Co. Laprairie)
L. J. Pelletier	843	De Fleurimont	Montréal
Ed. Piette	350	Marie-Anne Est.	Montréal
J. L. Poirier		Mont Joli	(Co. Rimouski)
G. A. Poissant	900	Bellechasse	Montréal
Henri Portelance		Laprairie	(Co. Laprairie)
C. R. Poupart	1950	Dorchester Est.	Montréal
Henri Proulx	4900	Wellington	Montréal
Henri Purenne	7468	Drolet	Montréal
Mlle. G. Ranger	5310	Notre-Dame Ouest	Montréal
S. Reeves	4550	Adam	Montréal
G. W. Rhéault	4593	Rivard	Montréal
Jos. Rivard	1870	Lafontaine	Montréal
Jos. Rivet	2354	Bercy	Montréal
Jos. Robert	751	Gilford	Montréal
A. Robinson	8733	Souligny	Montréal
A. Robinson	12004	Notre-Dame, E.	Pte.-aux-Tr.
A. Robinson	5747	Boileau	Montréal
J. B. Robitaille	1348	Logan	Montréal
A. Rouleau	6700	De Laroche	Montréal
Mme. M. Roy	674	Bourassa	Montréal
Albert Sansoucy	3946	Adam	Montréal
Albert Sansoucy	3995	Hochelaga	Montréal
U. Sansregret	1800	Dorchester Est.	Montréal
E. Séguin	1236	Ropery	Montréal
O. Séguin	2400	Châteauguay	Montréal
J. O. St. Jacques	6200	Châteaubriand	Montréal
René Teasdale	5969	Notre Dame Est.	Montréal
René Teasdale		Currateau & Lecours	Montréal
E. Tousignant	2901	Dandurand	Montréal
Geo. Therrien	1480	Barré	Montréal
V. Therrien	1904	St. Jérôme	Montréal
E. Thisdèle	2022	Centre	Montréal
E. Thisdèle	317	St. Jacques	Ville St. Pierre
J. A. Tougas	5891	Ave. Verdun	Montréal
Alphée Urbain	4535	Chabot	Montréal
E. Valade	01315	Charlevoix	Montréal
J. A. Vallée	1870	Ste-Catherine, Est.	Montréal
H. Vézina	27	Prince Arthur O.	Montréal
Cailloux & Vézina	500	Rachel Est.	Montréal
A. Wolfe	1000	Gilford	Montréal

Les Produits MODERNES

Notre compagnie

LES ÉPICIERS MODERNES LIMITÉE

fait la distribution à tous ses membres de tous les produits manufacturés par Marques MODERNES LIMITEE.

Ces produits sont:

La Poudre à Pâte MODERNE

Le café MODERNE

Le thé noir MODERNE

Le thé vert MODERNE

La Farine Préparée MODERNE en 3 lbs et 6 lbs

La gelée MODERNE

Le Cornstarch MODERNE

Le Vinaigre Malt MODERNE

Le Vinaigre Blanc MODERNE

Le thé noir nom SPECIAL

Le thé Vert nom SPECIAL

La Farine à pain SEVEN CLUBS, sac 7 lbs

La Farine à Pâtisserie BLUE BELL, sac 7 lbs

Tous ces empaquetages sont expédiés avec des coupons MODERNES, ces derniers sont échangeables pour de très belles primes à notre département de Primes au No. 50 St-Viateur Est, Montréal.

RESTEZ JEUNE

Many
COLD CREAM SOAP
Flowers

LA douce et caressante mousse formée par ce savon à base de "Cold Cream" nourrit la peau. Son parfum délicieux rehausse encore votre charme personnel.

RECETTES

. Cornichons au vinaigre

Cornichons	Vinaigre

Prendre les cornichons fraîchement cueillis, les essuyer fortement pour en enlever les aspérités. Les mettre dans un plat avec quelques poignées de sel et les laisser reposer quelques heures. Décanter l'eau qui en est sortie, placer les cornichons dans un plat, les couvrir avec du vinaigre, les laisser reposer quelques jours.

Verser les cornichons et le vinaigre dans un plat, faire chauffer sans laisser bouillir, les égoutter de nouveau, alors déposer les cornichons dans des bocaux, les recouvrir de bon vinaigre préalablement bouilli. Si vous voulez obtenir des cornichons sucrés, ajouter ½ tasse de sucre par pinte de vinaigre.

Tomates vertes marinées (Catsup vert)

12 tomates vertes	1½ tasse de vinaigre
1 pied de céleri	½ tasse de sucre
1 chou moyen	Epices au goût
6 pommes	Sel et poivre

Couper les ingrédients en petits morceaux et cuire avec un peu d'eau bouillante pendant 2 heures, ensuite ajouter le vinaigre, avec le sucre, les épices et les assaisonnements et laisser cuire encore 2 heures. Verser dans des bocaux fermant hermétiquement.

Tomates rouges marinées (Catsup rouge)

4 pintes de tomates rouges	4 c. à table de sucre
4 oignons moyens	Epices
2 tasses de vinaigre	Sel et poivre

Laver les tomates, les couper en quartiers, les faire cuire avec les oignons dans très peu d'eau. Après que les ingrédients seront devenus tendres, leur ajouter le vinaigre, le sucre, les épices placées dans un petit sac, le sel et le poivre. Laisser cuire à nouveau jusqu'à ce que tout le liquide soit évaporé. Retirer le sac d'épices. Déposer dans des bocaux de verre.

Betteraves au vinaigre

Betteraves	Vinaigre

Peler les betteraves cuites, les couper en rondelles, les mettre dans des bocaux. Verser dessus du bon vinaigre.

Choux-fleurs marinés

Vinaigre	Epices
Choux-fleurs	Sucre

Séparer le chou-fleur, le faire cuire pendant 10 minutes. Après cuisson le refroidir immédiatement. D'autre part, faire bouillir le vinaigre avec le sucre et les

épices. Déposer les choux-fleurs dans des pots, jeter dessus le vinaigre passé au tamis. Fermer les bocaux hermétiquement.

Oignons au vinaigre

Oignons — Vinaigre

Peler les oignons, les mettre tremper dans de l'eau salée pendant toute une nuit, les égoutter, les mettre dans des bocaux et les couvrir de vinaigre bouillant.

Capucines marinées

Vinaigre — Sucre
Capucines — Epices
Sel

Laver les capucines. Mettre un rang de capucines et un rang de sel et laisser reposer pendant toute une nuit. Faire jeter un bouillon au vinaigre, mettre un peu de sucre et des épices au goût. Laver les capucines une seconde fois à grande eau, les mettre dans le vinaigre, les laisser bouillir pendant quelques minutes. Servir comme hors-d'oeuvre.

POTAGES

Soupe aux pois ✗

2 tasses de pois	3 pintes d'eau froide
½ livre de lard salé	2 petits oignons
1 c. à thé de soda à pâte	Poivre

Faire tremper les pois pendant toute une nuit dans de l'eau froide additionnée d'une cuillerée à thé de soda. Jeter cette eau et cuire les pois dans de l'eau nouvelle. Ajouter le lard salé, les oignons et les assaisonnements. Laisser mijoter 4 à 5 heures.

Soupe aux choux ✗

1 petit chou — 2 pintes de bouillon
Sel et poivre

Trancher le chou, l'ébouillanter et le laisser tremper 20 minutes avant de jeter l'eau. Faire chauffer le bouillon, ajouter le chou, les assaisonnements et faire cuire. Si on le désire, une demi-heure avant de servir on peut ajouter 3 cuillerées à table de riz.

Soupe à la fermière

2 grillades de lard salé	2 branches de céleri
2 oignons	20 gousses de fèves
2 carottes	2 pintes d'eau ou bouillon

Sel et poivre

Faire fondre les grillades de lard salé et ajouter les oignons coupés, les carottes, le céleri, les fèves en gousses coupées finement; laisser cuire 5 minutes en remuant de temps en temps. Verser alors 2 pintes d'eau ou de bouillon et laisser bouillir jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Servir.

Soupe aux choux et au vermicelle

½ chou
1 petit oignon
1 poireau
3 pintes de bouillon
1 tasse de lait
4 c. à table de vermicelle
1 c. à thé de poivre
Sel et poivre

Laver le chou à l'eau froide, et enlever les feuilles extérieures; séparer toutes les feuilles intérieures, les laisser tremper dans l'eau froide salée pendant ½ heure, les égoutter, les hacher ainsi que l'oignon et le poireau; mettre le tout dans une marmite avec le bouillon et les assaisonnements, laisser mijoter environ une heure, y joindre le lait, le vermicelle, et cuire de nouveau 10 à 12 minutes. Verser dans la soupière ou dans l'assiette, saupoudrer le dessus de persil et servir.

Soupe au macaroni

2 pintes de bouillon
1 tasse de macaroni
Fromage canadien
Croûtons
Sel et poivre

Faire bouillir le bouillon, et y ajouter le macaroni cassé. Laisser cuire environ 30 minutes. Servir avec croûtons frits au beurre. Saupoudrer la soupe de fromage canadien râpé.

Soupe aux légumes

2 tasses de carotte
2 tasses de navet
1 tasse de céleri
1 petit oignon
4 c. à table de graisse de rôti
3 pintes d'eau bouillante
Persil
Sel et poivre

Laver les légumes et les couper en dés. Hacher l'oignon finement. Faire fondre la graisse, y faire revenir l'oignon et les légumes, ajouter l'eau bouillante et, au bout de dix minutes, le persil et les assaisonnements. Laisser cuire à petit feu et servir.

Soupe au pain

2 pintes d'eau bouillante
1 oignon
3 c. à table de graisse de rôti
2 tasses de pain séché
2 c. à table de riz
Sel et poivre

Faire revenir l'oignon dans la matière grasse. Ajouter l'eau bouillante, le riz, le pain émietté et les assaisonnements. Laisser cuire doucement pendant ¾ d'heure. Servir chaud.

Soupe aux légumes et au vermicelle

1 petite carotte
1 petit poireau
1 tranche de céleri
3 c. à table de graisse de rôti
3 pintes d'eau
4 c. à table de vermicelle
Sel et poivre

Faire revenir les légumes, après les avoir hachés finement dans la matière grasse, en les remuant de temps en temps avec la cuillère de bois pour les empêcher de coller. Verser l'eau chaude, les assaisonnements et cuire doucement environ 1½ heure. Vers la fin de la cuisson ajouter le vermicelle.

Soupe à la villageoise

2 oignons
6 c. à table de graisse de rôti
2 carottes
Quelques branches de céleri
Quelques fèves vertes
2 pintes d'eau ou de bouillon
Sel et poivre

Faire revenir l'oignon dans la matière grasse jusqu'à belle couleur dorée, ajouter les légumes coupés en morceaux, et laisser cuire quelques minutes en remuant. Verser alors l'eau ou le bouillon et les assaisonnements. Laisser cuire environ ¾ d'heure.

Potages à l'oignon

5 à 6 oignons
5 c. à table de matière grasse
5 c. à table de farine
1 pinte d'eau
1 pinte de lait
Persil
Sel et poivre

Faire dorer les oignons dans la matière grasse, mettre la farine, puis l'eau bouillante, et continuer la cuisson 20 minutes. Passer au tamis, ajouter le lait chaud et les assaisonnements. Servir avec du persil finement haché.

En suivant le même détail, mais en remplaçant l'oignon par le poireau, on fait un potage à goût plus fin et plus délicat.

Potage aux fèves

2 tasses de fèves
6 tasses d'eau
1 oignon
3 tranches de lard
Lait
Sel et poivre

Faire tremper les fèves pendant toute la nuit. Le lendemain matin les faire bouillir dans l'eau. Quand elles commencent à amollir, ajouter le lard salé, l'oignon et les assaisonnements. Cuire en purée, et passer à travers un tamis. Ajouter du lait pour obtenir une bonne crème. Servir.

Potage aux salsifis

2 paquets de salsifis
4 c. à table de beurre
4 c. à table de farine
1 pinte d'eau
2 tasses de lait
2 c. à table de vinaigre
Sel et poivre

Ratisser les salsifis, les laisser tremper dans l'eau froide additionnée de 2 cuillerées à table de vinaigre, les couper en morceaux, les faire cuire dans de l'eau bouillante salée, les égoutter et les réduire en purée. Faire fondre le beurre, ajouter la farine et l'eau de cuisson des légumes, et remettre sur le feu 10 à 15 minutes; ajouter le lait, la purée de salsifis et les assaisonnements. Laisser cuire quelques minutes et servir.

Potage à la québecquoise

5 grosses carottes
2 tranches de navet
1 oignon
2 pintes de bouillon
1 pinte d'eau
Sel et poivre

Cuire les carottes et le navet, égoutter, passer à travers une passoire fine. D'autre part chauffer le beurre, faire revenir l'oignon, y ajouter la purée ainsi que le bouillon et l'eau de cuisson des légumes. Laisser bouillir 5 minutes. Servir.

Potage aux patates

6 patates
6 tasses de lait
3 c. à table de beurre
3 c. à table de farine
2 tranches d'oignons
Persil
Sel et poivre

Faire frire l'oignon dans le beurre, ajouter la farine puis le lait que vous avez fait chauffer au préalable et auquel vous avez mélangé les patates pilées. Laisser cuire quelques instants. Passer à la passoire fine. Assaisonner et servir. Saupoudrer de persil finement haché.

Potage à la crème de tomates

8 à 10 grosses tomates (ou 1 boite de conserves)
1 pinte de lait
¼ c. à thé de soda à pâte
1 tranche d'oignon
3 c. à soupe de farine
3 c. à soupe de beurre
1 c. à thé de sucre
Sel et poivre

Faire fondre le beurre. Ajouter la farine puis le lait bouillant dans lequel vous avez mis l'oignon. D'autre part chauffer les tomates avec le sucre et le soda, et joindre ce mélange au premier. Passer le tout à travers une passoire fine. Laisser cuire quelques minutes. Assaisonner et servir.

Potage printanier

2 tasses de navet
1 tasse de radis
½ tasse de poireau
1 tasse de céleri
1 tasse de tomates
3 pintes d'eau
Lardons de lard salé

Faire dorer les lardons de lard, ajouter les légumes coupés finement et faire prendre couleur en remuant constamment. Mettre l'eau bouillante, le sel et laisser cuire à petit bouillonnement. Passer à travers une passoire fine, remettre sur le feu, et ajouter au goût du vermicelle, du riz ou des pâtes alimentaires. Servir chaud.

Potage laurentien

8 poireaux
3 c. à table de beurre
3 à 4 pommes de terre
3 tasses de lait
6 tasses d'eau
Sel et poivre

Faire dorer les poireaux dans le beurre, ajouter l'eau et le lait, puis les pommes de terre tranchées, et cuire à feu doux environ 1 heure, passer à travers la passoire fine, assaisonner et servir.

Potage à la crème de céleri

1 pied de céleri
2 petits oignons
2 pintes de lait
1 pinte d'eau
3 c. à table de beurre
3 c. à table de farine
Sel et poivre

Faire dorer dans la matière grasse les oignons et le céleri finement hachés, ajouter la farine puis l'eau chaude, continuer la cuisson environ 30 minutes. Passer au tamis, et mettre le lait et les assaisonnements. Laisser mijoter quelques temps et servir.

Bouillon au poulet

1 poulet — 3 pintes d'eau — Sel

Préparer le poulet, le couper en morceaux, et le mettre dans une marmite avec de l'eau salée; le faire cuire sur un feu doux jusqu'à ce qu'il soit bien tendre, et écumer avant la fin de la cuisson. Couler le bouillon, le laisser refroidir, et le dégraisser. Au moment de servir, faire chauffer la quantité nécessaire. Servir à la place du potage.

Bouillon de boeuf

2 livres de jarret, gigot, cou ou os de boeuf
2 pintes d'eau
Sel et poivre

Essuyer la viande avec un linge humide, enlever la peau, et couper la chair en petits morceaux. Mettre viande et os dans une marmite, couvrir d'eau et laisser reposer ½ heure. Chauffer lentement jusqu'à ébullition. Assaisonner et continuer la cuisson sur un feu doux. Couler. Laisser refroidir, dégraisser jusqu'au moindre filet et servir au besoin à la place de potage.

Bouillon végétarien

6 carottes
1 navet
4 poireaux
1 panais
3 branches de céleri
1 oignon
6 pintes d'eau
Sel

Couper les légumes en petits morceaux, et les mettre cuire à l'eau froide salée. Après cuisson, passer le bouillon à travers un tamis, et le servir en tasses à la place du potage. Les légumes seront servis à part; ils accompagneront la viande.

Consommé

5 livres de gigot, jarret, débris de rosbif ou de parure de viande
1 oignon
7 pintes d'eau
Sel et poivre

Essuyer la viande, la couper par morceaux, et la mettre à l'eau froide salée. Laisser mijoter 6 heures. Le consommé terminé, le passer au tamis et le mettre au froid. Dégraisser parfaitement avant de servir. Le consommé est un bouillon très concentré.

ENTRÉES

Filets frits

2 filets de morue ou autre
Chapelure
Persil
Sel

Diviser les filets en portion individuelle. Rouler dans la chapelure et faire cuire en pleine friture. Saler et servir avec des patates à la parisienne. Décorer de persil.

Poisson fumé rôti

1 filet de poisson fumé
Persil
4 c. à table d'huile d'olive
Sel

Faire tremper le poisson fumé dans l'eau froide pendant plusieurs heures. Le retirer, l'essuyer et le cuire dans une poêle contenant de l'huile d'olive bouillante. Assaisonner et servir par personne. Décorer de persil.

Boulettes de poisson

2 tasses de purée de pommes de terre
1 oignon
1 tasse de poisson haché
1 oeuf
Chapelure
Persil
Sel et poivre

Amalgamer ensemble la purée de pommes de terre, l'oignon haché très finement, le poisson, l'oeuf et les assaisonnements. Façonner des boulettes de la grosseur d'un oeuf que vous roulez dans la chapelure. Faire cuire dans la grande friture. Servir une boulette par convive. Décorer de persil.

Boulettes de viande

1 tasse de restes de viande
1 oignon
1 oeuf
2 c. à table de crème
Chapelure
Persil

Hacher la viande au petit moulin avec l'oignon et ajouter l'oeuf, la crème et les assaisonnements. Façonner les boulettes de la grosseur d'un jaune d'oeuf que vous roulez dans la chapelure. Faire cuire dans la grande friture. Servir deux boulettes par convive. Décorer avec du persil en touffes.

Croquettes de panais

4 panais
2 oeufs
1 c. à table de beurre
¼ tasse de lait
3 c. à table de farine
Chapelure
Sel

Cuire les panais, les écraser finement et leur ajouter les oeufs, le lait, le beurre, la farine, le sel. Façonner de petites boulettes que vous roulez dans la chapelure. Faire cuire dans la grande friture. Servir 1 ou 2 croquettes par convive.

Croquettes de poulet

2 tasses de purée de pommes de terre
1 oeuf
1 tasse de poulet cuit
Chapelure
Sel et poivre

Mêler ensemble la purée froide de pommes de terre, les assaisonnements et le poulet. Façonner des croquettes de forme ovale, que vous roulez dans la chapelure. Faire cuire dans la grande friture. Servir une croquette par convive. Décorer de persil.

Cuisses de grenouilles

24 cuisses de grenouilles
Farine
6 c. à table de beurre
Persil et sel

Essuyer les pattes de grenouilles, les rouler légèrement dans la farine et les cuire dans une poêle contenant le beurre chaud. Assaisonner et servir à chaque personne quatre cuisses, arrosées de sauce au beurre. Décorer de persil.

Cervelles au gratin

2 cervelles
1 oignon
3 blancs d'oeufs
Chapelure
Noisette de beurre
Eau vinaigrée
Sel

Faire cuire les cervelles dans de l'eau contenant 1 cuillerée à table de vinaigre, un oignon et du sel. Après 25 à 30 minutes de cuisson, les retirer, les hacher finement et les lier avec les blancs d'oeufs montés en neige très ferme. Remplir avec ce mélange de petits moules à gratin et parsemer de noisettes de beurre. Faire cuire au bain-marie dans un fourneau. Servir un moule par personne.

Concombres farcis

2 concombres
¼ tasse d'huile d'olive

FARCE

2 c. à table de fromage
½ tasse de vermicelle cuit
¼ tasse de mie de pain
1 jaune d'oeuf
2 c. à table de beurre fondu
Sel et poivre

Peler les concombres et les séparer en tronçons de 2 pouces de longueur. Enlever les semences. Remplir la cavité avec la farce plus haut mentionnée. Parsemer chaque tronçon de fromage râpé. Faire cuire au fourneau dans l'huile d'olive. Servir une portion par convive.

Rognons frits

2 rognons
1 oeuf
Biscuits pilés
Eau, sel

Faire dégorger les rognons dans l'eau vinaigrée et les faire cuire dans l'eau salée pendant environ 20 minutes. Les égoutter et les débarrasser de leur enveloppe et de tous les filaments blancs. Les couper en carrés, les rouler dans l'oeuf battu et les biscuits sodas et faire cuire en pleine friture. Servir avec quelques morceaux de patates frites.

Sauce au ris de veau

1 ris de veau
1 tasse de sauce blanche
Eau et sel

Faire dégorger à l'eau froide un ris de veau et le faire cuire à l'eau bouillante salée pendant environ 30 minutes. Rafraîchir, enlever la peau et couper en dés. Mettre dans une sauce blanche.

Sauce blanche

1 c. à table de beurre
1 c. à table de farine
1 tasse de lait
1 jaune d'oeuf
Sel, poivre et persil

Fondre le beurre et ajouter la farine, puis le lait que vous avez fait chauffer au préalable. Cuire pendant 5 à 8 minutes. Lier avec le jaune d'oeuf et assaisonner. Servir une timbale par personne. Décorer de persil.

Les Primes MODERNES

Tous les coupons modernes qui sont expédiés avec les PRODUITS MODERNES sont échangeables pour de très belles primes à notre département de Primes, au No. 50 St-Viateur est, Montréal.

Ces coupons sont inclus avec la marchandise, afin d'encourager le public consommateur à demander nos produits qui sont de première qualité.

Dans chaque boîte de POUDRE A PATE MODERNE de 1 lb., il y a 40 points, tel que le coupon représenté ci-dessous.

LES COUPONS SONT EXPÉDIÉS AVEC
Farine Préparée Moderne
Thé Vert Mon Spécial Thé Noir Mon Spécial
Thé Vert Moderne
Orange Pekoe Blend Moderne
Gelée Moderne Café Moderne
Farine à Patisserie Blue Bell
Farine Seven Clubs
Eau de Javelle Lavo avec étiquette
5 points Moderne
Pain Moderne Poudre à Pâte Moderne

Nous nous réservons le droit de retirer ces coupons en tout ou en partie.





Coupon de Prime Moderne
Ce coupon à une valeur de





Conservez ce coupon, il représente une véritable réduction dans le coût de tous les produits énumérés ici.

Avec ces coupons vous pouvez vous procurer différents objets de vaisselles, de ferronnerie, d'argenterie, d'électricité, de lingerie, d'aluminum, de jouets et maints autres objets utiles.

Ayez en main le nombre de points requis par chaque prime et, immédiatement vous entrerez en possession de très belles primes.

Chaque point représente une valeur marchande d'un dixième de sou; il n'est cependant pas négociable et n'est valable que dans la Province de Québec.

Tous les coupons émis par notre Compagnie sont échangeables à notre département de primes

MARQUES MODERNES LIMITÉE
50 Rue St-Viateur Est - Montréal

Le coupon représenté sur cette page n'est pas échangeable.

Pâtés aux huîtres

12 pâtes feuilletées
1½ tasse de sauce
¾ tasse d'huîtres coulées
Persil

Prendre des pâtes feuilletées et les remplir de la sauce suivante:

SAUCE AUX HUITRES

3 c. à table de beurre
3 c. à table de farine
1 tasse de lait
½ tasse de jus d'huîtres
Sel et poivre

Fondre le beurre et ajouter la farine, puis le lait et le jus d'huîtres que vous avez fait chauffer au préalable. Cuire pendant 5 minutes, ajouter les huîtres et continuer la cuisson pendant quelques minutes. Déposer cette sauce dans les pâtés chauffés à l'avance. Servir un pâté par convive. Décorer de persil.

Huîtres frites

Huitres
Chapelure
Persil
Sel

Sécher les huîtres dans un linge, les passer dans la chapelure et les faire cuire dans la grande friture. Assaisonner. Servir avec du persil ou du citron.

Pâté de foie gras

2 livres de foie de volaille ou de veau
1 livre de lard frais
2 oignons
1 tranche de bacon
4 oeufs
Lard salé
Muscade
Epices mélangées
Sel et poivre

Faire revenir l'oignon dans le bacon coupé en dés. Couper le foie et le lard, les passer à la machine (avec la roulette donnant la viande la plus fine) et ajouter tous les assaisonnements, les jaunes d'oeufs et les blancs montés en neige. Bien mêler le tout. D'autre part, foncer l'intérieur d'un moule avec de minces filets de lard salé, verser la préparation et recouvrir de lard. Cuire à four modéré pendant environ 2 heures. Laisser refroidir et démouler. Servir une petite tranche par convive.

VIANDES

Rosbif

5 livres de boeuf dans le filet
3 c. à table de beurre ou de suif
1 c. à table de farine de moutarde
Eau bouillante et sel

Essuyer la viande avec un linge humide, la saupoudrer de farine de moutarde, la mettre dans une lèchefrite et la faire saisir dans un fourneau chaud. Retirer, mettre de l'eau bouillante dans la rôtissoire et laisser cuire pendant environ 10 à 15 minutes pour chaque livre de viande. Arroser souvent et saler vers la fin de la cuisson.

Bifteck à la poêle

1 tranche de boeuf (filet ou ronde)
1 c. à table de beurre
Sel

Battre la tranche de boeuf et la laisser reposer quelques minutes sur une assiette après l'avoir passée dans le beurre fondu. D'autre part, chauffer très fort la poêle et faire saisir le boeuf sur les deux côtés. Diminuer la chaleur du feu et faire cuire pendant 3 à 5 minutes, selon le goût des personnes. Assaisonner. Le dresser dans un plat chaud et servir avec une sauce au beurre.

Bifteck haché économique

1 tranche de boeuf haché
2 c. à table de beurre
Oignons
Farine
Sel

Former, avec la viande hachée, un bifteck d'un pouce d'épaisseur et le passer dans la farine. Le faire cuire pendant environ 5 à 8 minutes dans une poêle de fer contenant le beurre chaud. En dernier lieu, assaisonner et servir avec des oignons cuits en fricassée.

Bifteck haché à la maître d'hôtel

2 tranches de boeuf haché, pris dans la ronde
1 c. à table d'eau
1 jaune d'oeuf
Chapelure
Sel

Prendre la viande hachée et la mélanger au jaune d'oeuf, à l'eau et au sel. Former de ce mélange des biftecks d'un pouce d'épaisseur, les passer dans la chapelure et les faire cuire dans une poêle de fer contenant le beurre très chaud. En dernier lieu assaisonner et servir avec du beurre à la maître d'hôtel.

Beurre à la maître d'hôtel

Mêler ensemble du beurre, du jus de citron, du persil haché et du sel. Servir une cuillerée à thé sur chaque morceau de bifteck.

Boeuf à la mode canadienne

3 livres de boeuf
1 livre de lard gras
2 oignons
3 tasses d'eau
Farine
Sel et poivre

Trancher le lard mince et le faire prendre couleur dans un chaudron de fer avec l'oignon et la farine. A ce moment, ajouter le boeuf coupé en carrés. Assaisonner. Mettre graduellement l'eau bouillante et laisser cuire à petit feu pendant environ 4 heures. Au besoin, ajouter de l'eau.

Ragoût de boeuf avec morceaux de pâte

3 livres de boeuf
1 oignon
8 c. à table de farine grillée
Pâte
Sel et poivre

Faire cuire la viande coupée en morceaux, dans une quantité d'eau suffisante, avec l'oignon et les assaisonnements et laisser mijoter pendant environ 3 heures. A ce moment, ajouter la farine grillée et délayée avec de l'eau froide, laisser cuire

pendant quelques minutes, ajouter les morceaux de pâte et continuer la cuisson pendant environ 20 minutes.

Pâte pour ragoût

2 tasses de farine
4 c. à thé de poudre à pâte
1 oeuf
1 tasse de lait
Sel

Tamiser la farine avec la poudre à pâte et le sel. Détremper le tout avec le lait, ajouter l'oeuf et mettre cette pâte par cuillerée dans le ragoût.

Bouilli canadien

1 morceau de boeuf à bouillir
1 morceau de lard salé
5 ou 6 carottes
2 petits navets
2 panais
2 oignons
1 petit chou
Patates
Sel

Mettre cuire le boeuf et le lard avec l'oignon dans de l'eau bouillante salée et ajouter les légumes une heure avant la fin de la cuisson. Ajouter les patates une demi-heure avant de servir et pour que le bouillon soit plus savoureux, le cuire à petits bouillons.

Tranches de boeuf québecquoises

3 livres de boeuf
Bouillon
1 oignon
4 c. à table de suif ou de beurre
Farine
Sel

Parer la viande, la couper en tranches et la battre pour l'attendrir. Dans un chaudron de fer, chauffer le beurre avec l'oignon, ajouter les tranches de viande saupoudrées de farine et faire prendre couleur. Arroser de temps en temps avec le jus de viande qui s'est formé et avec le bouillon. Recouvrir le chaudron et faire cuire pendant environ 1 à 1½ heure.

Boeuf aux choux et aux tomates

4 livres de boeuf à bouillir
2 choux moyens
1 boîte de tomates
1 oignon
Eau
Sel et poivre

Faire cuire le boeuf et l'oignon à l'eau bouillante salée et ajouter les choux coupés en quartiers, les tomates et les assaisonnements. Laisser cuire lentement et servir.

Langue de boeuf braisée

1 langue de boeuf
8 ou 10 lardons
2 c. à table de beurre
1 oignon
3 tasses de bouillon
Sel et poivre

Laver la langue à l'eau froide puis la tremper dans l'eau bouillante pendant quelques instants et enlever la peau. Larder la langue, puis la faire revenir dans

le beurre fondu et l'oignon. Quand l'oignon aura pris couleur, ajouter, selon le besoin, le bouillon et les assaisonnements. Couvrir le chaudron et terminer la cuisson au fourneau. Servir avec une sauce.

Rognons sautés

2 rognons de boeuf
2 tranches de lard salé
2 c. à table de graisse ou de beurre
3 c. à table de farine
Bouillon
Sel et poivre
Persil

Faire revenir les rognons (après les avoir fait dégorger dans de l'eau vinaigrée) dans le lard coupés en dés, saupoudrer de farine, faire prendre couleur et couvrir de bouillon. Assaisonner et finir la cuisson.

Boeuf en sauce

2 livres de boeuf
2 oignons
1 poireau
4 c. à table de matière grasse
2 c. à table de farine
4 tasses d'eau ou de bouillon
Sel et poivre

Couper le boeuf en petits carrés, le faire revenir dans la matière grasse et ajouter l'oignon, le poireau, les assaisonnements, la farine et le bouillon. Faire cuire doucement pendant environ 1 heure et dresser dans un plat profond.

Hachis de boeuf

2 tasses de boeuf haché en carrés
6 tasses de patates coupées en morceaux
1 oignon
2 c. à table de beurre
Bouillon ou eau
Sel et poivre

Chauffer le beurre, ajouter l'oignon coupé finement, faire prendre couleur, et joindre à ces deux ingrédients le boeuf haché et les pommes de terre coupées en morceaux. Laisser dorer pendant quelques minutes avant d'ajouter le bouillon et les assaisonnements. Ne pas retirer du feu avant que les oignons soient parfaitement cuits.

Côtelettes de veau

8 côtelettes
3 c. à table de beurre ou de graisse
1 oeuf
Chapelure
Sel et poivre

Faire chauffer le beurre ou la graisse et y mettre les côtelettes après les avoir passées dans l'oeuf battu et la chapelure. Cuire les deux côtés pendant environ 20 minutes, les dresser en couronne dans un plat et les servir avec des légumes ou des petits pois verts.

Epaule de veau aux choux

1 épaule de veau
1 livre de lard salé
2 petits choux
4 c. à table de graisse
1 tasse de bouillon
1 c. à table de farine
2 oignons
2 carottes
Sel et poivre

Saler l'intérieur de l'épaule et la piquer de lardons. Faire chauffer la graisse, y mettre la viande, la faire saisir, la saupoudrer de farine et ajouter le bouillon.

Assaisonner de sel et de poivre. D'autre part, blanchir les choux et les ranger autour de la viande, ainsi que les oignons et les carottes. Faire cuire à petit feu pendant environ 2 heures et dresser la viande dans un plat chaud avec les légumes et le bon jus.

Epaule de veau farcie

Une épaule de 5 à 6 livres
1 tasse de bouillon
Lard salé et bacon
Sel

FARCE

1 tasse de viande hachée
¾ tasse de bouillon
2 tranches d'oignon
½ tasse de mie de pain
1 branche de céleri
1 oeuf
2 c. à table de beurre
Persil
Sel et poivre

Faire revenir dans le beurre tous les ingrédients composant la farce et lier avec l'oeuf. Remplir l'intérieur de l'épaule avec ce mélange et coudre l'ouverture. Mettre cuire dans une lèchefrite foncée de lard salé et de bacon et arroser souvent avec du bouillon. Servir chaud avec sauce.

Veau aux oignons

1 tranche épaisse de veau
Lard salé
15 à 20 oignons
1 tasse de bouillon
Sel et poivre

Couper le lard en petits carrés, le faire dorer, y mettre la tranche de veau et la faire sauter des deux côtés. Ajouter les petits oignons, les assaisonnements et le bouillon et faire cuire lentement pendant environ 1 heure. Dresser le veau sur un plat chaud et l'entourer avec le lard et les oignons. Verser le bouillon dessus.

Longe de veau

1 longe de veau
Lard salé
4 tranches de citron
4 grandes tranches d'oignons
1 tasse de bouillon
Sel et poivre

Placer la longe de veau dans la lèchefrite contenant des lardons de lard salé. Mettre sur la longe les tranches de citron et d'oignons, mettre au fourneau pendant quelques minutes, puis ajouter le bouillon et les assaisonnements. Terminer la cuisson en arrosant souvent. Les tranches de citron attendrissent beaucoup le rôti.

Blanquette de veau

2 tasses de veau cuit et haché
2 tasses de sauce blanche
Sel

SAUCE BLANCHE

2 c. à table de beurre
2 tasses de lait
4 c. à table de farine
Sel et poivre

Chauffer le beurre et ajouter la farine, puis le lait que vous avez fait chauffer au préalable. Laisser cuire pendant environ 5 minutes, après avoir ajouté le veau et les assaisonnements. Servir très chaud.

Tranches de foie de veau au bacon

10 à 12 tranches de foie de veau
10 à 12 tranches de bacon
Farine et sel

Faire dégorger le foie à l'eau additionnée de vinaigre, l'éponger, le couper en tranches et rouler chaque morceau dans la farine. D'autre part, faire cuire dans la poêle le bacon, le retirer et le tenir au chaud. Faire rôtir les tranches dans la graisse de bacon.

Cervelles de veau en sauce

2 cervelles
1 tasse de sauce
Sel

Faire tremper la cervelle à l'eau fraîche, pendant 20 minutes, la débarrasser de la peau qui la recouvre, la faire cuire dans l'eau bouillante salée, la retirer, l'égoutter et réserver l'eau de cuisson pour la sauce.

Sauce pour servir avec la cervelle

2 c. à table de beurre
2 c. à table de farine
Sel et poivre
¾ tasse d'eau de cuisson
¾ tasse de lait
Persil

Chauffer le beurre, ajouter la farine, puis l'eau de cuisson des cervelles et le lait. Faire cuire pendant environ 5 minutes et ensuite les cervelles coupées en morceaux, assaisonner et servir. Décorer de persil.

Rôti de porc à la canadienne

5 à 6 livres de porc
1 gousse d'ail
Sel et poivre
Eau

Essuyer le porc avec un linge propre et enlever la couenne. Mettre cette couenne dans le chaudron pour qu'elle donne de la gélatine à la graisse de rôti. Déposer le porc dans un chaudron de fer avec de l'ail, faire prendre couleur de tous les côtés, ajouter ensuite 3 à 4 tasses d'eau et les assaisonnements et cuire au fourneau au moins ½ heure pour chaque livre de viande. Retirer, passer le jus pour obtenir la graisse de rôti, la verser dans de petits bols et laisser prendre au frais. Servir avec le rôti froid.

Côtelettes de porc frais

6 côtelettes
3 c. à table de saindoux
Sel et poivre

Parer les côtelettes de porc d'une jolie forme et les cuire pendant environ 15 minutes dans une poêle dans laquelle on a fait chauffer la matière grasse. Assaisonner et servir.

Boulettes de porc

2 livres de porc
1 oignon
Farine
Sel et poivre

Hacher la viande au moulin, ainsi que les oignons et ajouter les assaisonnements. Façonner des boulettes, les passer dans la farine et les cuire dans le ragoût.

Filets de porc frais farcis

2 filets de porc
4 c. à table de beurre
Eau ou bouillon pour mouiller
Persil

FARCE

1 oeuf
Sel et poivre
½ tasse de mie de pain

Etendre la farce sur l'un des filets, mettre l'autre par-dessus et les attacher à deux ou trois endroits avec une ficelle. Chauffer le beurre, les cuire à feu modéré pendant une heure et mouiller avec un peu de bouillon ou d'eau.

Ragoût de boulettes de porc

Porc, boeuf agneau
Boulettes de porc
2 oignons
10 c. à table de farine grillée
Sel et poivre
Eau

Faire cuire un mélange de viande avec les oignons et les assaisonnements. La cuisson avancée, ajouter les boulettes de porc et la farine grillée et délayée avec de l'eau froide.

Ragoût de pattes de cochon

4 pattes de cochons
4 oignons
8 c. à table de farine grillée
Sel et poivre

Parer les pattes de cochon, les couper en quatre et les faire cuire avec assez d'eau bouillante, les oignons et les assaisonnements. Une demi-heure avant de servir, ajouter la farine grillée et délayée avec de l'eau froide.

Fèves au lard

8 tasses de fèves
2 livres de lard salé
2 oignons
1 c. à table de moutarde
4 c. à table de mélasse
1 pointe de soda
Sel et poivre

Faire tremper les fèves dans l'eau froide dans laquelle vous mettez du soda à pâte. Le lendemain, cuire sur le feu jusqu'à ce que l'enveloppe entière s'enlève, mettre dans des pots de grès avec le lard coupé, l'oignon et tous les autres ingrédients. Recouvrir d'eau, couvrir et mettre cuire au fourneau pendant 10 à 12 heures.

Tête en fromage

1 tête de porc
2 oignons moyens
Feuilles de céleri séchées
Epices
Eau
Sel et poivre

Parer la tête de porc et la faire bouillir avec assez d'eau pour la couvrir, pendant 2 à 3 heures. La cuisson terminée, enlever la viande et couper en morceaux. Passer le bouillon à travers la passoire fine, le remettre dans la marmite avec la viande coupée et tous les assaisonnements et faire bouillir pendant 20 à 30 minutes. Retirer du feu et en remplir des bols préalablement passés à l'eau froide.

Cochon de lait

1 cochon de lait
Lard salé
Beurre
Eau et sel

FARCE

4 tasses de mie de pain trempée dans le bouillon
2 c. à table de beurre fondu
Abats de l'animal
Persil
Sel et poivre

Préparer un cochon de lait en lui conservant la tête. Le remplir de la farce plus haut mentionnée, coudre l'ouverture, le parsemer de noisettes de beurre et le déposer dans une lèchefrite contenant du lard salé. Assaisonner et cuire au fourneau.

Cretons canadiens

4 livres de panne
Eau

Enlever la peau de la panne, puis couper la graisse en petits morceaux et faire cuire sur un feu doux jusqu'à ce que la graisse soit toute fondue et que les résidus soient croustillants. Couler la graisse, faire refroidir les résidus après les avoir passés au petit moulin et assaisonner de sel et de poivre.

Cretons français

2 livres de panne
3 livres de filets de porc
Oignons
4 rognons de porc
Epices au goût
Sel, poivre et eau

Mêler aux cretons ordinaires les oignons, le filet de porc, les assaisonnements et les rognons passés au petit moulin. Faire cuire doucement pendant plusieurs heures en ayant soin de couvrir d'eau, mettre dans des plats ou moules passés à l'eau froide. Servir froid.

Viande de tourtières

4 livres de porc frais
4 petits oignons
Eau
Sel et poivre

Hacher la viande et la faire cuire avec les oignons coupés finement, les assaisonnements et très peu d'eau. Brasser souvent. Après cuisson parfaite de la viande, la déposer dans de la pâte brisée et faire cuire à fourneau chaud.

Epaule d'agneau farcie et rôtie

1 épaule d'agneau désossé
Lard salé
1 tasse de bouillon

FARCE

1 tasse de restes de viande
1 tasse de mie de pain
1 oignon haché
1 oeuf
1 tasse de bouillon
Persil
Sel et poivre

Remplir une épaule désossée avec une farce composée de restes de viande, de pain, d'oignon, de persil, de sel, de poivre, d'un oeuf et de bouillon. Coudre l'ouverture. Déposer l'épaule dans une lèchefrite foncée de lard salé et arroser souvent avec du bouillon.

IMPORTANT

Collectionnez les étiquettes d'Eau de Javelle **LAVO**, elles ont une valeur de 5 points modernes.

Gigot de mouton

1 gigot (6 à 7 livres)
4 c. à table de graisse
1 gousse d'ail
2 carottes
1 c. à table de farine
2 tasses de bouillon ou eau
Sel et poivre

Fondre la graisse, y mettre le gigot désossé, le faire rôtir de tous les côtés et ajouter l'ail, les carottes, la farine, les assaisonnements. Faire prendre couleur, mouiller avec le bouillon et cuire doucement. Dresser sur un plat chaud et servir avec la sauce passée.

Ragoût de mouton

3 livres d'épaule de mouton
4 c. à table de graisse
1 oignon
1 tranche de lard salé
3 c. à table de farine
1 boîte de petits pois
Sel et poivre

Couper l'épaule en morceaux, la faire revenir dans la matière grasse, le lard salé et l'oignon, la saupoudrer de farine, la couvrir de bouillon ou d'eau et y ajouter les assaisonnements. Un quart d'heure avant la fin de la cuisson, joindre les petits pois.

Côtelettes d'agneau

5 à 6 côtelettes d'agneau
3 c. à table de matière grasse
Persil
Sel et poivre

Parer les côtelettes d'agneau et les faire cuire dans une poêle contenant la matière grasse chauffée à l'avance. Assaisonner vers la fin de la cuisson et servir avec persil.

Mouton au riz

2 à 3 livres de mouton pris dans l'épaule
1 tasse de bouillon
1 tasse de riz
4 c. à table de beurre
⅔ tasse de fromage râpé
Sel et poivre

Couper la viande en carrés, la mettre dans une casserole avec le beurre, laisser prendre couleur et ajouter les assaisonnements et le bouillon. Couvrir la casserole et laisser cuire lentement. D'autre part, cuire le riz de préférence dans le bouillon et, après cuisson, l'égoutter et lui ajouter les assaisonnements, quelques noisettes de beurre et le fromage. Verser en bordure dans un plat contenant les morceaux de mouton, recouvrir de sauce et servir chaud.

Sang de mouton à la sauce blanche

4 tasses de sang de mouton coupé en morceaux
8 tasses de sauce blanche

Faire cuire le sang de mouton, le couper en morceaux et le déposer dans une sauce blanche.

Sauce blanche

8 c. à table de matière grasse
8 c. à table de farine
8 tasses de lait
1 c à thé de canelle
Sel et poivre

Fondre la matière grasse et ajouter la farine, puis le lait que vous avez fait chauffer au préalable. Laisser cuire pendant 5 à 8 minutes, assaisonner et servir avec le sang de mouton.

Poulet rôti

1 poulet	4 c. à table de beurre
Eau	Sel

Préparer un poulet, le parsemer de noisettes de beurre, le mettre dans une casserole et le cuire à four chaud jusqu'à ce qu'il soit tendre. Pendant la cuisson, l'arroser souvent avec de l'eau chaude dans laquelle on aura fait fondre du beurre, le retourner pour qu'il rôtisse de tous les côtés et l'assaisonner.

Poulet rôti et farci

1 poulet	Eau
Lard salé	Sel

FARCE

1 tasse de macaroni	1 c. à table de purée de tomates
4 c. à table de beurre	Muscade
1 tasse de bouillon	Sel et poivre

Remplir le poulet avec une farce composée de macaroni cuit et assaisonnée de beurre, de purée de tomates, de bouillon, de muscade, de sel et de poivre. Coudre l'ouverture et déposer le poulet dans une casserole contenant des morceaux de lard salé. Arroser souvent pendant la cuisson.

Casserole de poulet

1 poulet	1 pinte d'eau bouillante
Lard salé	1 boite de tomates
2 oignons	Patates
1 boite de blé-d'Inde	Farine
1 boite de fèves en gousse	Sel et poivre

Couvrir le fond d'un grand chaudron de lard salé, ajouter l'oignon, puis le poulet passé dans la farine et faire prendre couleur. Joindre le blé-d'Inde, les assaisonnements, les fèves en gousse et l'eau et faire cuire doucement pendant 3 heures. Verser alors les tomates et les patates et terminer la cuisson. Si la sauce est trop claire, l'épaissir avec de la farine. Assaisonner encore, si nécessaire.

Fricassée de poulet

2 tasses de poulet cuit coupé en dés	1½ tasse de bouillon
2 c. à table de beurre	1 oignon
1½ c. à table de farine	1 jaune d'oeuf
	Sel et poivre

Faire revenir le poulet dans le beurre et l'oignon sans laisser prendre couleur et ajouter la farine, le bouillon et les assaisonnements. Laisser mijoter pendant environ ¾ d'heure. Au moment de servir lier avec un jaune d'oeuf.

Pigeons aux pois verts

4 pigeons	1 oignon
8 tranches de lard salé	1 boite de pois verts
4 c. à table de farine	Bouillon

Sel et poivre

Faire revenir les pigeons dans un chaudron contenant le lard salé et l'oignon. Aussitôt après cette opération, ajouter la farine, laisser prendre couleur, puis mouiller avec du bouillon et cuire à petit feu. Un quart d'heure avant de servir, ajouter les petits pois verts et les assaisonner.

Oie rôtie

1 oie	Pommes
3 c. à table de beurre	Eau et sel

Préparer une oie, la parsemer de noisettes de beurre et la cuire à four chaud en l'arrosant souvent, jusqu'à ce qu'elle soit tendre. Pour enlever le surplus de graisse, mettre dans la casserole 3 à 4 pommes et retourner l'oie souvent, pendant la cuisson, pour qu'elle rôtisse de tous côtés. Assaisonner.

Canard rôti

1 canard	1 carotte coupée en tranches
1 oignon	Eau
2 c. à table de beurre	Sel et poivre

Foncer une casserole avec du beurre, de l'oignon et des carottes, mettre le canard sur ces ingrédients et ajouter les abats de cet animal, ainsi que les assaisonnements. Mouiller avec une tasse de bouillon ou d'eau et cuire à petit feu en arrosant souvent.

Dinde farcie

1 dinde	Eau
Lard salé	Sel

FARCE

2 c. à table de beurre	Gésier
1 oignon	Patates
Foie	Lait
Coeur	Sel et poivre

Remplir la dinde avec une farce composée d'une purée de patates à laquelle on ajoute le beurre, les abats cuits finement hachés et les assaisonnements. Coudre l'ouverture et déposer la dinde dans une casserole contenant des morceaux de lard salé. Arroser d'eau contenant du beurre fondu et faire cuire pendant environ 30 minutes pour chaque livre.

Epaule de chevreuil farcie

1 épaule de chevreuil	1 oignon
Lard salé	Eau et sel

FARCE

2 tasses de mie de pain trempée dans le bouillon	1 oeuf
	Muscade
1 oignon	Persil

Sel et poivre

Désosser une épaule de chevreuil et remplir la cavité avec la farce plus haut mentionnée. Coudre l'ouverture et mettre l'épaule dans une casserole foncée de lard salé et d'oignon. Ajouter de l'eau bouillante et faire cuire au fourneau. Servir avec de la sauce.

Filet de chevreuil

1 filet de chevreuil — Beurre — Sel

Couper le filet en tranches d'un pouce d'épaisseur et les faire sauter dans le beurre chaud. Assaisonner et servir avec sauce au beurre.

Côtelettes de chevreuil

10 côtelettes — Beurre — Sel

Parer les côtelettes et les sauter dans le beurre sur un feu très vif. La cuisson terminée, les dresser en couronne dans un plat chaud et mettre une papilotte sur chaque côtelette. Servir avec une sauce au beurre.

Rôti d'orignal

5 à 6 livres de filets d'orignal
3 c. à table de beurre
Eau bouillante
Sel

Essuyer la viande avec un linge humide, la déposer dans une casserole et la faire saisir dans un fourneau chaud. Retirer et déposer le beurre sur le rôti. Ajouter l'eau bouillante et les assaisonnements et laisser cuire en arrosant souvent.

Lièvre farci

1 lièvre
Lard salé
Eau
Sel

FARCE

1½ tasse de mie de pain
¼ tasse de céleri haché
1 tasse de bouillon
1 jaune d'oeuf
2 c. à table de crème
Sel et poivre

Préparer le lièvre, enlever la tête et le remplir avec la farce plus haut mentionnée. Coudre l'ouverture, le larder et le cuire dans une casserole contenant du lard salé. Ajouter de l'eau ou du bouillon et cuire au fourneau.

Civet de lièvre

1 lièvre mariné
Lard salé
1 c. à table de beurre
Farine
4 tasses de bouillon
2 tasses de légumes coupés en dé
1 oignon
Sel et poivre

Fondre la matière grasse, ajouter le lard salé, l'oignon, puis les morceaux de lièvre roulés dans la farine et faire prendre couleur. Ensuite, mettre le bouillon et cuire doucement. Une heure avant la fin de la cuisson, ajouter les légumes et assaisonnements.

Perdrix aux choux

2 perdrix
2 choux
½ livre de saucisse
4 c. à table de beurre
1 oignon
Lard salé
Sel

FARCE

1 tasse de mie de pain trempée dans le bouillon
¼ tasse de céleri
1 tranche d'oignon
Sel et poivre

Remplir les perdrix avec la farce plus haut mentionnée, coudre l'ouverture, les piquer de lardons et les faire rôtir dans le beurre pendant 5 minutes. Faire blanchir deux têtes de choux, les déposer dans une casserole avec le lard salé, l'oignon, les perdrix et les saucisses et ajouter de l'eau ou du bouillon. Faire cuire au fourneau. Servir les perdrix dans les têtes de choux et entourer de saucisses.

Canard sauvage rôti et farci

1 canard sauvage
4 c. à table de beurre
Lard salé
Assaisonnements
Eau

FARCE

Patates pilées
Persil haché
Abats du canard
Sel et poivre

Remplir un canard sauvage d'une purée de patates, à laquelle on ajoute les abats cuits, le persil et les assaisonnements et coudre l'ouverture. Brider et faire cuire au fourneau dans une lèchefrite contenant les lardons et le beurre. Arroser souvent.

Poule des prairies rôtie

1 poule des prairies
2 c. à table de beurre
1 oignon
Lard salé
Eau
Sel et poivre

Vider la poule et la faire revenir dans une casserole avec l'oignon et le lard salé. Mouiller de bouillon ou d'eau, assaisonner et faire cuire au fourneau. Servir avec sauce.

Outarde rôtie

1 outarde
Eau
Lard salé
Assaisonnements

Préparer une outarde, la déposer dans une lèchefrite, la couvrir de lard salé et la faire cuire au fourneau en arrosant souvent.

LÉGUMES

Aubergines rôties

2 aubergines
2 à 3 c. à table de beurre
Sel

Couper les aubergines par tranches. Faire quelques incisions dans la chair et les saupoudrer de sel. Placer les aubergines ainsi salées entre deux plats, et les y laisser pendant ½ heure. Au contact du sel chaque morceau se couvre de gouttes d'eau qu'il faut enlever en les essuyant. Les ranger au fond d'une poêle dans laquelle on a fait fondre 2 à 3 cuillerées à table de beurre. Cuire sur un feu modéré.

Aubergine farcie

1 aubergine
2 c. à table de beurre
Chapelure
Sel et poivre

FARCE

La pulpe de l'aubergine
4 c. à table de sauce ou bouillon
½ tasse de viande hachée (langue de jambon)
1 oignon
Sel et poivre

Faire bouillir une aubergine environ 10 minutes. La couper en deux sur la longueur, enlever le centre avec une cuillère et remplir la cavité de ce mélange auquel on a ajouté la viande, l'oignon, la sauce, le bouillon, le sel et le poivre. Mettre dans la lèchefrite avec le beurre. Faire cuire environ 30 minutes. Arroser souvent.

Carottes en rondelles

6 à 8 carottes
2 c. à table de beurre
2 tasses de bouillon
1 c. à thé de sucre
Sel et poivre

Couper les carottes en rondelles, les faire blanchir pendant 5 minutes, les égoutter, puis les mettre dans la casserole avec le beurre, le sucre et le bouillon. Laisser réduire. Assaisonner et servir.

Choux rôtis

2 à 3 petits choux
2 c. à table de beurre
4 c. à table de bouillon
Sel et poivre

Choisir 2 à 3 petits choux, les couper en quatre et les faire cuire à l'eau bouillante salée. Lorsqu'ils sont cuits, les presser pour en extraire l'eau, les rouler en ayant soin d'enlever la partie dure et mettre cuire dans une poêle avec le beurre et le bouillon. Assaisonner et servir un rouleau par personne.

Choux de Bruxelles en sauce

1 livre de choux de Bruxelles
Eau et sel

Eplucher et laver soigneusement les choux, les faire cuire 15 à 20 minutes dans de l'eau bouillante salée, et les servir avec la sauce suivante:

Sauce blanche

2 c. à table de beurre
2 c. à table de farine
2 tasses de lait
1 pointe de muscade
Sel et poivre

Fondre le beurre, ajouter la farine, puis le lait que vous avez fait chauffer au préalable. Laisser cuire environ 5 minutes, et assaisonner. Ranger les choux en couronne dans un plat rond. Verser la sauce au centre.

Chou-fleur au gratin

1 chou-fleur
Eau bouillante et sel

Diviser le chou-fleur, le cuire dans l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'il soit tendre, l'égoutter, le disposer dans un plat à gratin et verser sur le dessus la sauce suivante:

Sauche béchamelle

2 c. à table de beurre
2 c. à table de farine
2 tasses de lait
Sel et poivre

Fondre le beurre, ajouter la farine, le lait que vous avez fait chauffer au préalable. Laisser cuire quelques minutes. Assaisonner, et masquer le chou-fleur avec cette sauce. Saupoudrer de chapelure ou de fromage et faire dorer au fourneau.

Epinards aux oeufs

2 livres d'épinards
3 c. à table de beurre
2 c. à table de farine
1 tasse de bouillon
Oeufs
Sel et poivre

Laver les épinards à grande eau, les faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres, les retirer, les refroidir, les presser, les déposer sur une planche, les hacher finement, les faire revenir dans le beurre, les saupoudrer de farine, ajouter le bouillon, assaisonner et servir sur un plat. Décorer d'oeufs cuits durs.

Sauce blanche

2 c. à table de beurre
2 c. à table de farine
1 tasse de lait
2 oeufs
Sel et poivre

Fondre le beurre, ajouter la farine, puis le lait que vous avez fait chauffer au préalable. Lier avec les oeufs, mélanger aux épinards. Beurrer un moule à timbales et le remplir de la purée. Cuire au four environ 30 à 45 minutes. Démouler 5 minutes après la sortie du four.

Légumes à la poulette

1 tasse de carottes
1 tasse de navets
1 tasse de pois
2 tasses de sauce
Persil et sel

Faire cuire les légumes hachés finement. Après cuisson les retirer, les égoutter et les recouvrir d'une sauce poulette.

Sauce poulette

3 c. à table de beurre
3 c. à table de farine
1 tasse de lait
1 tasse d'eau de légumes
1 jaune d'oeuf
Sel et poivre

Chauffer le beurre, ajouter la farine puis le lait et le bouillon de légumes que vous avez fait chauffer au préalable. La cuisson terminée lier avec un jaune d'oeuf. Jeter sur les légumes, assaisonner et parsemer de persil.

Macédoine de légumes

3 carottes
½ navet
1 betterave moyenne
Quelques petits pois
4 c. à table de beurre
Sel et poivre

Faire cuire les carottes et les navets dans l'eau bouillante salée. Cuire les betteraves à part. Quand elles sont cuites, les couper en dés. Mêler tous les légumes et les mettre dans un plat chaud, et semer sur la surface quelques petits pois verts et 2 cuillerées à table de beurre divisé en petits morceaux. Mettre le tout au four et servir bien chaud.

Plat économique aux légumes

1 tasse de carottes
1 tasse de navets
1 tasse de petits pois
1 tasse de haricots (fèves vertes)
2 c. à table de beurre
1 tasse de bouillon
Sel

Couper les légumes en petits carrés, et les cuire à l'eau bouillante. Après cuisson les faire roussir dans le beurre, brasser délicatement pour ne pas les défaire, verser le bouillon, ajouter les assaisonnements, et laisser mijoter quelques temps. Servir chaud.

Oignons farcis

6 gros oignons
1 tasse de bouillon
Beurre et sel

FARCE

½ tasse de restes de viande
½ tasse de mie de pain
1 oeuf
4 c. à table de crème
1 c. à thé de persil
Sel et poivre

Faire cuire les oignons à l'eau bouillante salée. Les rafraîchir, les creuser, les remplir avec la farce composée de viande cuite hachée, de mie de pain, de persil, de sel, de crème de poivre, et de jaune d'oeuf pour lier. Mettre les oignons dans un plat à gratin, et les cuire au fourneau en les arrosant de temps en temps de bouillon ou avec de l'eau et du beurre. Servir très chaud.

Purée de navets

2 petits navets
4 c. à table de beurre
¾ tasse de lait
Eau
Sel et poivre

Faire cuire les navets, et les écraser en purée. Ajouter le beurre, le sel, le poivre et le lait chaud. Fouetter vivement avec une cuillère de bois. Servir très chaud.

Sauce au lait et à l'eau de salsifis

2 c. à table de beurre
2 c. à table de farine
1 tasse d'eau de cuisson de salsifis
1 c. à thé de persil
1 tasse de lait
Sel et poivre

Chauffer le beurre, ajouter la farine, le lait et l'eau de cuisson de salsifis. Laisser cuire et assaisonner de sel, de poivre et de persil.

Salsifis rôtis

3 à 4 bottes de salsifis
3 c. à table de beurre
1 c. à table de fromage canadien
Muscade
Sel et poivre

Faire cuire les salsifis, les égoutter, les rôtir dans le beurre, et les assaisonner de muscade, de sel, de poivre et de fromage. Servir très chaud.

Tomates rôties

6 tomates	Jus d'oignon
4 c. à table de beurre ou de graisse de bacon	Chapelure
	Sel et poivre

Trancher les tomates, et les rouler dans l'oeuf battu, la chapelure, le jus d'oignon, le sel et le poivre. Faire rôtir dans la graisse de bacon ou le beurre. Servir.

Tomates farcies

4 tomates	1 jaune d'oeuf
1 c. à table de beurre	La pulpe des tomates
1 branche de céleri	Chapelure
4 c. à table de veau cuit coupé en dés	Persil
	Sel et poivre

Prendre les tomates, en enlever les semences, les creuser et garder le couvercle et la pulpe. Préparer une farce avec le beurre, le céleri, le persil, le veau, le pain rassis, la pulpe des tomates, le jaune d'oeuf, le sel et le poivre. Remplir les tomates de ce mélange finement haché, mettre le couvercle et faire cuire à four chaud 15 à 20 minutes. Après cuisson décorer chaque tomate d'un bouquet de persil.

Pommes de terre au naturel

10 à 12 pommes de terre — Eau — Sel

Peler très mince les pommes de terre. Les cuire à l'eau bouillante salée si elles sont nouvelles et à l'eau froide si elles sont vieilles. Après cuisson, verser l'eau, laisser la casserole découverte pendant quelques minutes afin de sécher les pommes de terre et de les rendre plus farineuses.

Purée de pommes de terre

10 à 12 pommes de terre	1 tasse de lait
4 c. à table de beurre	Sel et poivre

Faire cuire les pommes de terre, les égoutter, les passer au presse-purée, et leur ajouter le beurre et le lait chaud. Laisser la casserole sur le feu, et tourner vivement jusqu'à ce que la purée soit bien lisse. Assaisonner et servir.

Navets à la crème

1 à 2 navets — Eau — Sel

Faire cuire les navets après les avoir coupés en dés. Après cuisson les recouvrir d'une sauce blanche.

Sauce blanche

2 c. à table de beurre	Persil
2 c. à table de farine	1 pointe de muscade
1½ tasse de lait	Sel et poivre

Chauffer le beurre, ajouter la farine, puis le lait que vous avez fait chauffer au préalable. Assaisonner de muscade, de sel et de poivre, et servir sur les légumes déposés dans un légumier. Saupoudrer de persil haché.

Poireaux à la bourgeoise

6 poireaux | Eau | Sel

Faire cuire les poireaux jusqu'à ce qu'ils soient tendres, les égoutter, les couper, et les servir avec la sauce suivante:

Sauce au lait et au bouillon de poireaux

2 c. à table de beurre
2 c. à table de farine
1 tasse de lait
1 tasse de bouillon de poireaux
Sel et poivre

Chauffer le beurre, ajouter la farine puis le lait et le bouillon de poireaux. Laisser cuire 5 à 10 minutes, et, au moment de servir, mettre les poireaux. Assaisonner et servir.

Purée de panais

4 à 5 panais
1 c. à table de beurre
⅓ tasse de lait
Sel et poivre

Faire cuire les panais, les écraser en purée. Ajouter le beurre, le sel, le poivre, et le lait chaud. Fouetter vivement avec une cuillère de bois. Servir très chaud.

Panais rôtis

1 gros panais
4 c. à table de beurre
1 oeuf
Chapelure
Persil
Sel et poivre

Faire cuire les panais, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Alors les retirer, les égoutter et les couper en rondelles. Tremper chaque morceau dans l'oeuf battu puis rouler dans la chapelure et les assaisonnements. Chauffer le beurre dans la poêle, et y dorer les légumes. Servir dans un plat et décorer avec du persil.

Salsifis à la rentière

3 petites bottes de salsifis
Eau
Vinaigre
Sel

Ratisser les salsifis, les couper en morceaux et les déposer immédiatement dans l'eau vinaigrée pour les empêcher de noircir. Faire cuire et servir avec sauce.

Pommes de terre en robe de chambre

10 à 12 pommes de terre

Choisir des pommes de terre moyennes, les laver à plusieurs reprises, les essuyer et les mettre cuire au fourneau pendant environ 40 à 45 minutes. Servir de préférence au souper.

Pommes de terre à la maître d'hôtel

6 à 8 pommes de terre
4 c. à table de beurre
1 c. à thé de persil
Le jus d'un demi-citron
Sel et poivre

Faire cuire les pommes de terre avec leur pelure, les égoutter, les peler, et les couper en tranches. Verser dessus le beurre fondu, le persil finement haché, le jus de citron, le sel et le poivre. Servir chaud.

Pommes de terre frites à la bourgeoise

8 à 10 pommes de terre
Huile d'olive ou Mazola
Sel

Couper les pommes de terre finement sur la longueur, les faire tremper pendant 1 heure dans de l'eau froide, les assécher dans une serviette, et les faire frire en grande friture dans l'huile ou le saindoux. Après cuisson, les saupoudrer de sel fin. Tenir au chaud et ne pas les couvrir.

POISSONS

Bouilli de perchaude

1 tasses de poisson cuit: perchaude ou autre
1 tasse de lait
1 tasse de pommes de terre coupées en tubes
2 c. à table de beurre
Sel et poivre

Faire cuire les pommes de terre à l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Les couper en petits carrés, les mettre dans une casserole, ajouter le lait et le poisson; laisser bouillir 5 à 10 minutes, y joindre le beurre et les assaisonnements. Servir.

Doré farci — Sauce normande

1 doré
¼ tasse eau chaude
4 c. à table de beurre

FARCE

2 c. à table de beurre
1 c. à table de persil haché
2 c. à table de céleri haché
1 oignon
1 tasse de mie de pain
¼ tasse d'eau ou de lait
1 oeuf
Poivre et sel

Faire fondre le beurre dans une petite casserole, ajouter céleri, persil, pain, mouiller avec le lait, assaisonner de sel et de poivre; cuire 5 minutes, bien mélanger, retirer du feu, lier avec l'oeuf légèrement battu; laisser refroidir un peu avant de l'employer. Introduire cette farce dans l'intérieur du poisson, coudre l'ouverture, le mettre dans une lèchefrite, l'arroser avec 4 cuillerées à table de beurre fondu et ¼ de tasse d'eau chaude. Faire cuire à four chaud de 20 à 25 minutes. Servir avec sauce normande.

Sauce normande

2 c. à table de fond de sauce
1 c. à table de beurre
2 c. à table de farine
1 tasse d'eau
1 c. à thé de persil
½ citron
Céleri
Poivre et sel

Mettre le fond de sauce, le beurre, le persil, le céleri, la farine, l'eau, le sel, le poivre et le jus d'un ½ citron. Procéder comme pour toute autre sauce. En dernier lieu si l'on veut cette sauce plus riche, on peut incorporer 3 cuillerées à table de crème, 2 cuillerées à table de beurre; en fouettant vivement, la sauce sera plus onctueuse et plus veloutée.

Croquettes de poisson

1 livre de maquereau
4 tasses de patates
1 oeuf
Sel et poivre

Plonger chaque morceau de poisson dans un peu de lard salé, saupoudrer de chapelure. Ranger dans une poêle à frire, arroser avec l'huile et faire rôtir dans un fourneau très chaud 10 à 15 minutes suivant l'épaisseur du poisson. Servir avec beurre à la maître d'hôtel.

Achigan cuit à la vapeur

6 tranches d'achigan
Eau bouillante
Sel

Envelopper les tranches d'achigan dans un coton à fromage. Faire cuire audessus de la vapeur. Servir avec sauce aux tomates.

Sauce aux tomates

1 c. à table de saindoux
1 c. à table de beurre
1 c. à table de farine
1 tasse d'eau
1 tasse de tomates
1 oignon
1 branche de persil
1 c. à café de sucre
Sel et poivre

Mettre le beurre et le saindoux dans une casserole, ajouter la farine, faire roussir, puis ajouter les tomates, l'eau bouillante, le sucre et tous les assaisonnements. Laisser cuire à petit feu pendant ¼ d'heure, passer au tamis et servir avec le poisson.

Barbottes rôties

24 barbottes
Sel et poivre
8 c. à table de matière grasse
Persil

Nettoyer les barbottes, les essuyer, les rouler dans la chapelure. Cuire dans la matière grasse. Assaisonner de sel, de poivre et de persil finement haché.

Esturgeon rôti

2 livres d'esturgeon
Lait salé
8 tranches de bacon
Chapelure
Citron

Tremper des morceaux d'esturgeon dans du lait salé, les rouler dans la chapelure. D'autre part, cuire le bacon, y mettre les morceaux d'esturgeon, et placer le tout au fourneau. Après parfaite cuisson, servir avec citron.

Anguille rôtie

1 anguille — Beurre
Farine — Sel

Faire dégorger l'anguille dans l'eau vinaigrée. La couper en morceaux, l'étancher, la rouler dans la farine. Faire cuire dans peu de matière grasse. Saler.

Saumon rôti

2 livres de saumon tranché — 1 c. à thé de persil
4 c. à table d'huile — Citron
2 c. à table de beurre — Farine
Sel et poivre

Mêler le sel à la farine, y rouler le poisson de tous les côtés. Rôtir les tranches dans l'huile chaude, les assaisonner. Après la cuisson, déposer le saumon sur un plat; verser dessus le beurre fondu et le persil haché. Décorer avec le citron.

Truite saumonée farcie

1 truite saumonée — 2 c. à table de beurre
Eau

FARCE

½ tasse de pain — 1 c. à thé de persil
½ tasse de lait — 1 jaune d'oeuf
2 c. à table de céleri haché — ½ c. à thé de jus d'oignon

Faire chauffer le lait, y ajouter le pain émietté, le céleri, le persil et un jaune d'oeuf. Quand la farce est bien mélangée, remplir la truite que l'on a préalablement nettoyée; coudre l'ouverture, mettre dans la lèchefrite avec quelques noisettes de beurre. Cuire suivant le poids du poisson.

Petites truites des Laurentides

1 douzaine de petites truites — 1 c. à table de persil
4 c. à table de beurre — Jus de citron

Laver les truites, les essuyer et les rouler dans de la farine additionnée de sel. Faire chauffer 2 cuillerées à table de beurre, y mettre les truites et les laisser dorer des deux côtés jusqu'à belle couleur. Défaire en crème 2 cuillerées à table de beurre, ajouter le jus de citron et le persil haché. Former de cette pâte des petites boulettes et les jeter ici et là sur les truites. Ranger sur un plat chaud.

Poisson blanc frit

1 poisson — Huile — Farine

Nettoyez, laver et essuyer le poisson. Le couper en morceaux. Rouler les tronçons dans de la farine et faire frire en grande friture dans l'huile ou le saindoux. Le poisson ainsi préparé n'est pas graisseux, il est meilleur au goût et plus nourrissant.

Crème de poisson au gratin

2 tasses de restes de poisson — 1½ tasse de lait chaud
4 c. à table de beurre — Purée de tomates
3 c. à table de farine — Fromage

Prendre des débris de poisson, perche, truite ou autre. Mettre dans une casserole 4 cuillerées à table de beurre, laisser fondre, y ajouter la farine, bien mélanger,

mouiller avec 1½ tasse de lait chaud, et laisser cuire 5 minutes. Assaisonner. D'autre part, préparer une purée de pommes de terre. Beurrer un plat à gratin, former une bordure avec les pommes de terre en laissant un vide dans l'intérieur. Mettre un peu de sauce dans le milieu, puis les restes de poisson, et recouvrir de sauce. Saupoudrer le dessus avec du fromage râpé et de la chapelure; faire gratiner au four chaud pendant 20 minutes. Servir aussitôt.

Sauce aux tomates à l'italienne

10 à 12 tomates ou une boîte
2 petits oignons
1 carotte
1 gousse d'ail
2 branches de persil
1 branche de céleri
2 tranches minces bacon
1 tasse de bouillon ou eau
1 c. à thé de farine maizéna (cornstarch)
Sel

Après avoir lavé les tomates, les couper par moitié, couper aussi en tranches les petits oignons et la carotte, mettre le tout dans une casserole avec l'ail, le persil, le céleri, le bacon coupé en dés, une pincée de sel et le bouillon. Laisser mijoter 1 heure. Passer cette sauce à travers une passoire fine, lier avec le cornstarch délayé dans un peu d'eau. Si la sauce était trop claire, laisser cuire de nouveau 10 minutes. Bien assaisonner et servir.

Petits poissons des chenaux ou des Trois-Rivières

12 petits poissons des chenaux
Farine
4 c. à table de beurre
Sel et poivre

Mêler le sel à la farine, et y rouler les petits poissons que vous avez au préalable nettoyés. Cuire dans le beurre. Assaisonner.

Filets de morue frits aux tomates

2 à 3 livres de filets de morue
Farine
2 tasses de sauce aux tomates
Sel et poivre

Essuyer les filets de morue, les faire frire dans la friture chaude, les assaisonner et les servir avec une sauce aux tomates.

Sauce aux tomates

3 c. à table de matière grasse
3 c. à table de farine
1 c. à table de jus d'oignon
2 tasses de tomates coulées
Sel et poivre

Fondre la matière grasse, ajouter le jus d'oignon et la farine, laisser prendre couleur; joindre les tomates chaudes, cuire jusqu'à bonne consistance, et assaisonner au goût. Déposer sur les filets et servir chaud.

Morue à la canadienne

1 livre de morue
8 à 10 pommes de terre
3 c. à table le beurre
½ tasse de lait chaud
Sel et poivre

Faire cuire les pommes de terre, les égoutter, les écraser finement, leur ajouter le beurre et le lait chaud. Tourner la purée vivement pour qu'elle soit bien blan-

che. D'autre part, parer la morue préalablement dessalée, et la faire cuire. Mêler les deux ingrédients ensemble, en ayant soin d'enlever les arêtes et les peaux du poisson. Verser dans un plat à gratin. Dorer au fourneau environ 20 minutes. Servir chaud.

Morue au court-bouillon

1 oignon piqué de 3 clous de girofle
Fines herbes
1 morue
1 petite carotte
Eau bouillante
Vinaigre
Sel

Choisir une belle morue, la vider, lui conserver la tête et la queue, l'envelopper dans un linge propre, et la mettre cuire lentement au court-bouillon environ 10 minutes par livre. Retirer, laisser égoutter, enlever le linge et dresser joliment sur un plat. Servir avec sauce piquante.

Sauce piquante

2 c. à table de beurre
2 c. à table de farine
1½ tasse d'eau de court-bouillon
1 jaune d'oeuf
2 c. à table de cornichons
2 c. à table de jus de citron
Sel et poivre

Faire fondre le beurre, ajouter la farine puis l'eau chaude du court-bouillon. Laisser cuire environ 5 à 10 minutes. Assaisonner. Au moment de servir, verser la sauce sur un jaune d'oeuf battu, et joindre les cornichons hachés et le jus de citron.

Morue salée à la sauce blanche

2 livres de morue dessalée
3 tasses de sauce

Faire bouillir la morue dessalée, ou encore prendre des restes de poisson d'un repas précédent; tailler en petits morceaux et mêler à une sauce blanche.

Sauce blanche

3 c. à table de beurre
4 c. à table de farine
3 tasses de lait
Persil
Sel et poivre

Faire fondre le beurre, ajouter la farine, puis le lait que vous avez fait chauffer au préalable. Laisser cuire environ 5 à 10 minutes. Assaisonner et servir.

Harengs rôtis

6 harengs
4 c. à table de matière grasse
Sel

Ecailler les harengs, les assécher avec un linge. Chauffer la matière grasse dans la poêle, et y ajouter les poissons. Faire dorer des deux côtés. Servir très chaud.

Sauce aux oeufs

1 tasse de sauce
Persil
1 oeuf cuit dur
Sel et poivre

A une sauce blanche ordinaire, ajouter un oeuf cuit dur, haché fin, et des assaisonnements.

Haddock bouilli

6 tranches de haddock, ou aiglefin
2 c. à table de vinaigre
Sel et poivre
Eau bouillante

Essuyer les tranches de haddock, les envelopper dans un coton à fromage, et les cuire dans une poissonnière contenant de l'eau bouillante salée et vinaigrée. Après cuisson, retirer sur un plat chaud. Servir avec une sauce aux oeufs.

Flétan à la bonne femme

2 tranches de flétan
6 tranches de lard
1 petit oignon
3 c. à table de beurre
2 c. à table de farine
1 citron
Eau
Persil
Sel et poivre

Foncer une lèchefrite avec quelques tranches de lard, y ajouter le beurre, la farine, l'oignon tranché, le flétan, le sel, le poivre et un peu d'eau. Cuire à four modéré environ 30 minutes. Servir sur un plat chaud. Décorer avec persil frais et tranches de citron.

Saumon au riz

1 livre de saumon
½ tasse de riz
1 pointe de muscade
2 c. à table de beurre
Sel et poivre

Laver le riz, le cuire à l'eau bouillante salée pendant 20 minutes. L'égoutter, lui ajouter le beurre, le sel, le poivre et la muscade. Chemiser un moule avec le riz, y placer le saumon au milieu. Recouvrir de riz. Cuire à la vapeur ou au bain-marie environ 1 heure. Démouler et servir avec une sauce blanche ordinaire ou une sauce aux oeufs.

Eperlans rôtis

1 livre d'éperlans
Farine
Citron
4 c. à table de matière grasse
Persil
Sel

Nettoyer les éperlans, les assécher avec un linge, puis les rouler dans de la farine. Mettre la matière grasse dans la poêle et, lorsqu'elle est bien chaude, y ajouter les poissons, et faire dorer des deux côtés. Servir sur un plat très chaud. Décorer avec persil et citron.

Filets de soles rôtis

2 filets de soles
Farine
Lait
4 c. à table de beurre
Citron
Persil
Sel

Faire tremper les filets de soles dans un peu de lait froid, les essuyer, les passer dans de la farine salée et les cuire dans une poêle dans laquelle on a fait fondre le beurre. Laisser cuire. Servir avec des tranches de citron et du persil.

Maquereau à la ménagère

2 livres de maquereau
Chapelure
6. c. à table d'huile d'olive
Sel

Couper le maquereau en morceaux, rouler dans la chapelure, et faire cuire dans l'huile d'olive chaude. La cuisson se fait au fourneau, dans une casserole couverte. Assaisonner. Servir très chaud.

Canapés de sardines

2 boîtes de sardines
2 c. à table de beurre
8 rôties de pain
1 tasse de sauce blanche
Persil haché
Sel

Sortir délicatement les sardines des boîtes et les sauter dans le beurre. Servir sur des tranches étroites de pain rôti, et recouvrir d'une sauce blanche. Garnir de persil haché.

Sauce blanche

3 c. à table de beurre
3 c. à table de farine
1 tasse de lait
Sel et poivre

Faire fondre le beurre, ajouter la farine, puis le lait que vous avez fait chauffer préalablement. Laisser cuire et assaisonner.

Filets d'alose rôtis au four

2 filets d'alose ou d'autre poisson
1 oeuf
4 c. à table de beurre fondu
Jus de citron
Sel

Laisser macérer les filets de poisson 15 minutes dans une assiette contenant un peu de jus de citron, les mettre dans une lèchefrite, verser dessus le beurre fondu, et les cuire à four chaud. Servir sur un plat chaud, décorer avec un jaune d'oeuf cuit dur passé à travers un tamis fin, et avec le blanc coupé en rondelles.

Filets de plie

2 filets de plie
Chapelure
Persil
4 c. à table d'huile d'olive
Citron
Sel

Laver les filets, les rouler dans la chapelure et le sel; les cuire au fourneau dans une casserole contenant de l'huile d'olive. Servir avec des morceaux de citron et du persil finement haché.

Salade de poisson (raie)

1 livre de poisson cuit (raie ou autre)
3 c. à table d'huile d'olive
2 c. à table de vinaigre
1 c. à thé de jus d'oignon
Feuilles de laitue
Betteraves marinées
Sel et poivre

Mélanger ensemble tous les ingrédients, les mettre au froid pendant quelques temps. Renverser sur un lit de feuilles de laitue. Garnir avec des betteraves marinées coupées en morceaux.

PATES ALIMENTAIRES

Macaroni au blé-d'Inde

1 paquet de macaroni	Eau bouillante
2 boites de blé-d'Inde	Quelques noisettes de beurre
3 tasses de sauce blanche	Sel et poivre

Faire cuire le macaroni et le déposer dans un plat à gratin. Alterner un rang de macaroni et un rang de blé-d'Inde. Assaisonner chaque rang de quelques petites noisettes de beurre. Verser par dessus une sauce blanche claire. Faire cuire lentement dans un fourneau à chaleur modérée.

Sauce blanche

3 c. à table de beurre	3 tasses de lait
3 c. à table de farine	Sel et poivre

Fondre le beurre, ajouter la farine, puis le lait que vous avez fait chauffer au préalable. Saler et poivrer.

Macaroni frit

1 paquet de macaroni	Eau bouillante
Sel	

Faire cuire le macaroni et l'égoutter. Le mettre dans la friture bouillante et laisser cuire à nouveau jusqu'à obtention d'une belle couleur dorée. Dresser en forme de pyramide dans un plat. Servir très chaud.

Salade de macaroni

1 paquet de macaroni	½ piment (facultatif)
12 têtes de laitue	½ chou
1 oignon	1 c. à thé de persil
½ tasse de céleri	1 tasse de mayonnaise

Faire cuire le macaroni. Trancher mince le piment ainsi que les autres légumes. Mêler le tout à la mayonnaise. Laisser reposer pendant une demi-heure sur la glace. Servir dans des nids de laitue.

Mayonnaise

1 pomme de terre moyenne	1 c. à thé de sucre en poudre
1 c. à thé de moutarde	2 c. à table de vinaigre
1 c. à thé de sel	1 tasse d'huile d'olive

Prendre une pomme de terre cuite, l'écraser, lui ajouter la moutarde, le sel et le sucre. Joindre 1 cuillerée à table de vinaigre. Mettre l'huile lentement et ce qui reste de vinaigre.

Macaroni aux légumes

½ paquet de macaroni	2 tasses de légumes coupés en dés
3 tasses de sauce	4 oeufs cuits durs
2 c. à table de persil haché	Sel et poivre

Faire cuire le macaroni, le mélanger à la sauce blanche et tenir au chaud. Disposer le macaroni en pyramide dans le milieu d'un plat et mettre les légumes en

bordure. Trancher les oeufs, et les arranger joliment. Assaisonner de sel, de poivre et de persil finement haché.

Sauce blanche

6 c. à table de matière grasse
6 c. à table de farine
2 tasses de lait
1 tasse de bouillon de légumes
Sel et poivre

Fondre la matière grasse, ajouter la farine, puis le lait et le bouillon de légumes que vous avez fait chauffer au préalable. Saler et poivrer.

Macaroni au poulet

1 poulet
1 paquet de macaroni
1 boîte de tomates
1 oignon
Quelques lardons de lard salé
Sel

Faire rôtir les lardons de lard salé dans la casserole. Couper le poulet en morceaux, rouler dans la farine, et faire prendre couleur. Une demi-heure avant la fin de la cuisson, ajouter un paquet de macaroni, une boîte de tomates et sel. Faire cuire doucement. Servir chaud.

Sauce blanche

4 c. à table de beurre
4 c. à table de farine
2 tasses de lait
½ jus d'oignon
Sel et poivre

Fondre le beurre, ajouter la farine, puis le lait que vous avez fait chauffer au préalable. Assaisonner de sel, de poivre et de jus d'oignon.

Macaroni italien

1 paquet de macaroni
2 tasses de tomates
4 clous de girofle
1 c. à table de beurre
4 c. à table d'huile d'olive
½ gousse d'ail
Sel et poivre

Faire cuire le macaroni à l'eau bouillante salée à laquelle vous ajouter une cuillerée à table de beurre. Chauffer l'huile d'olive, y frire l'ail, joindre le macaroni, les assaisonnements, les tomates passées. Faire cuire en mijotant pendant 5 à 10 minutes. Servir très chaud.

Macaroni aux huîtres

1 paquet de macaroni
1 pinte et demie d'huîtres
3 tasses de sauce
Quelques noisettes de beurre
Chapelure
Set et poivre

Faire cuire le macaroni, et le déposer dans un plat à gratin. Alterner un rang de macaroni et un rang d'huîtres que vous avez au préalable coulées. Recouvrir d'une sauce blanche dans laquelle vous avez fait couler le jus d'huîtres. Parsemer de noisettes de beurre et de chapelure. Faire dorer au fourneau.

Sauce au lait et au jus d'huîtres

6 c. à table de beurre
6 c. à table de farine
2 tasses de lait
1 tasse de jus d'huitres
Sel et poivre

Fondre le beurre, ajouter la farine, puis le lait et le jus d'huîtres que vous avez fait chauffer au préalable. Assaisonner.

Macaroni au gratin

1 paquet de macaroni
4 tasses de sauce blanche
8 c. à table de fromage râpé
Quelques noisettes de beurre
Chapelure
Sel et poivre

Faire cuire le macaroni, le déposer dans un plat à gratin et le recouvrir d'une sauce blanche, de fromage râpé, de sel, de poivre, de chapelure et de quelques noisettes de beurre. Faire gratiner au fourneau.

Macaroni à la viande

1 paquet de macaroni
4 livres de viande cuite
1 chopine de bouillon
1 pincée de canelle moulue
Sel et poivre

Faire cuire le macaroni. Hacher la viande bien fine et la mêler au macaroni. Ajouter les assaisonnements, le bouillon, et laisser mijoter. Servir chaud.

Spaghetti au fromage

1½ tasse de spaghetti
3 tasses de sauce blanche
1⅓ de fromage râpé
Eau bouillante
Quelques noisettes de beurre
Chapelure
Sel

Faire cuire le spaghetti. Beurrer un plat à gratin, alterner une couche de spaghetti, une couche de sauce et une couche de fromage, ainsi de suite jusqu'à ce que le plat soit plein. Parsemer de quelques noisettes de beurre et de chapelure. Laisser gratiner au fourneau. Servir très chaud.

Sauce blanche

4 c. à table de beurre
4 c. à table de farine
3 tasses de lait chaud
Sel et poivre

Fondre le beurre, ajouter la farine, puis le lait que vous avez fait chauffer au préalable. Saler et poivrer.

Spaghetti au naturel

1 paquet de spaghetti
4 c. à table de beurre
1½ tasse de fromage
Eau bouillante
Sel

Faire cuire le spaghetti après l'avoir égoutté et rafraîchi; et lui ajouter le beurre et le fromage. Laisser mijoter lentement sur un feu doux. Servir très chaud.

Spaghetti au boeuf

2 tasses de spaghetti
4 tasses de sauce blanche
1 tasse de fromage
2 livres de viande de boeuf
8 c. à table de beurre
Jus d'oignon
Sel et poivre

Faire cuire le spaghetti. Fondre le fromage dans la sauce. Hacher la viande de boeuf, la faire revenir dans le beurre et ajouter les assaisonnements. Mélanger le tout et laisser mijoter sur un feu doux quelques minutes. Servir très chaud.

Sauce blanche

4 c. à table de beurre
4 c. à table de farine
4 tasses de lait
Sel et poivre

Fondre le beurre, ajouter la farine, puis le lait que vous avez fait chauffer au préalable. Saler et poivrer.

Spaghetti au bacon

2½ tasses de spaghetti
1 boîte de tomates
1 feuille de laurier
¼ c. à thé d'épices mélangées
8 tranches de bacon
Sel et poivre

Faire cuire le spaghetti. D'autre part, dorer les tranches de bacon dans la poêle, les retirer et les tenir au chaud. Faire revenir les tomates dans la graisse de bacon et ajouter tous les assaisonnements. Laisser cuire environ ½ heure, passer à la passoire et jeter sur le spaghetti. Servir dans un plat creux. Déposer sur le dessus les tranches de bacon.

Spaghetti à la morue

2½ tasses de spaghetti
1 tasse de morue cuite
2 tasses de sauce
Chapelure
Quelques noisettes de beurre
Sel et poivre

Faire cuire le spaghetti. D'autre part, préparer une sauce blanche à laquelle vous joignez la morue finement hachée et les assaisonnements. Beurrer un plat à gratin, alterner le spaghetti et la sauce à la morue et fermer par un rang de spaghetti. Parsemer sur le dessus de la chapelure et des noisettes de beurre. Gratiner au fourneau.

Sauce blanche épaisse

3 c. à table de beurre
3 c. à table de farine
1 tasse de lait
Sel

Fondre le beurre, ajouter la farine, puis le lait que vous avez fait chauffer au préalable. Cuire doucement pendant 5 à 10 minutes et assaisonner.

Sauce au lait et au bouillon de céleri

6 c. à table de beurre
6 c. à table de farine
1 tasse de lait
1 tasse de bouillon de céleri

Fondre le beurre, ajouter la farine, puis le lait et le bouillon de céleri que vous avez fait chauffer au préalable. Cuire doucement et assaisonner.

Spaghetti au jambon

1 paquet de spaghetti
4 tasses de jambon haché
3 oeufs
4 tasses de lait
Quelques noisettes de beurre
Sel et poivre

Faire cuire le spaghetti et le déposer dans un plat à gratin en alternant un rang de spaghetti et un rang de jambon haché. Battre les oeufs, les mêler au lait, puis jeter sur les autres ingrédients. Ajouter les assaisonnements. Faire prendre au fourneau.

Spaghetti avec sauce aux tomates

1 paquet de spaghetti
1 boîte de tomates
3 c. à table de beurre
3 c. à table de farine
Sel et poivre

Faire cuire le macaroni. D'autre part, faire bouillir les tomates pendant 10 minutes et les passer à travers une passoire fine. Fondre le beurre, ajouter la farine, puis les tomates passées et les assaisonnements. Laisser mijoter environ 5 minutes. Ajouter le spaghetti. Tenir au chaud.

Omelette canadienne

3 oeufs
¼ tasse de lait
1 c. à table de farine
6 tranches de lard
Sel

Couper le lard en tranches, le mettre dans une poêle avec assez d'eau pour couvrir et laisser cuire 5 minutes; jeter l'eau et faire rôtir les grillades. Délayer la farine avec le lait, y mettre les oeufs battus, et déposer ce mélange dans la poêle contenant le lard. Faire frire sur un feu doux ou au fourneau.

Omelette économique

4 oeufs
½ tasse de lait
1 c. à table de farine
1 c. à table de fromage
3 c. à table de beurre
Sel et poivre

Délayer la farine avec le lait, verser ce mélange sur les jaunes d'oeufs bien battus et ajouter le fromage râpé, le sel, le poivre et les blancs montés en neige ferme. Faire cuire, dans le beurre chaud, comme une omelette ordinaire.

Omelette au naturel

6 oeufs
4 c. à table de lait
3 c. à table de beurre
Sel et poivre

Battre les oeufs avec le lait, le sel et le poivre. Fondre le beurre, y ajouter ce mélange et laisser l'omelette se faire en la remuant de temps en temps avec une fourchette. Après cuisson donner aux oeufs une jolie forme et verser avec adresse dans un plat chaud.

Omelette au fromage

2 oeufs
2 c. à table de lait
1 c. à table de fromage
1 c. à table de beurre
Persil
Sel et poivre

Battre le fromage pour l'amollir, ajouter le lait, puis les jaunes d'oeufs, et enfin les blancs montés en neige. Mettre le beurre dans une poêle et verser l'omelette.

Omelette au blé-d'Inde

2 oeufs
6 c. à table de blé-d'Inde
2 c. à table de lait
1 c. à table de beurre
Persil
Sel et poivre

Casser les oeufs dans un bol, les battre et ajouter le lait, le blé-d'Inde, le sel et le poivre. Fondre le beurre dans une poêle et y verser la préparation. Cuire à feu doux. Servir avec du persil.

Omelette aux rognons

3 oeufs
4 c. à table de rognons coupés en dés
2 c. à table de beurre
2 c. à table de lait
Persil
Sel et poivre

Casser les oeufs dans un bol, les battre et ajouter le lait, le rognon coupé en dés, le sel et le poivre. Fondre le beurre dans une poêle et y verser la préparation. Cuire à feu doux. Servir avec du persil finement haché.

Omelette en trois couleurs

3 oeufs
3 c. à table de beurre
2 c. à table d'épinards
2 c. à table de tomates
Sel et poivre

Faire trois petites omelettes. Colorer en incorporant dans l'une des épinards cuits, dans l'autre des tomates en boîte et laisser à la troisième la couleur d'une omelette ordinare. Rouler et servir.

Omelette aux huîtres

4 oeufs
¼ tasse de lait
2 c. à table de beurre
1 tasse de sauce aux huitres
Sel et poivre

Battre les jaunes d'oeufs avec le lait, le sel et le poivre. Monter les blancs en neige très ferme et les incorporer délicatement à la première préparation. Chauffer le beurre et y cuire l'omelette jusqu'à ce qu'elle ait atteint une belle couleur dorée. Servir avec sauce aux huîtres.

Sauce aux huîtres

1 c. à table de beurre
1 c. à table de farine
1 tasse d'huîtres
½ tasse de lait
½ tasse de jus d'huîtres
Sel et poivre

Fondre le beurre et ajouter la farine, puis le lait et le jus d'huîtres que vous avez fait chauffer au préalable. Mettre les huîtres, assaisonnements et laisser cuire quelques minutes. Servir avec l'omelette.

Omelette aux pommes de terre

3 oeufs
5 pommes de terre
4 c. à table de farine
4 c. à table de lait
4 c. à table de beurre ou saindoux
1 c. à thé de poudre à pâte

Cuire les pommes de terre, les écraser et leur ajouter les oeufs, la farine, le lait, la poudre à pâte, le poivre et le sel. Mettre chauffer la matière grasse et lorsqu'elle est bouillante y verser l'omelette et laisser cuire doucement; lorsqu'elle est bien dorée, la déposer sur un plat chaud. Servir avec sauce espagnole.

Sauce espagnole

1 c. à table de beurre
1 c. à table de farine
1 tasse de tomates coulées
1 c. à thé de jus d'oignon
Sel et poivre

Chauffer le beurre et ajouter la farine, puis les tomates coulées que vous avez fait chauffer au préalable. Laisser cuire quelques minutes. Assaisonner et servir avec l'omelette.

Omelette au bacon

3 oeufs
3 c. à table d'eau
6 tranches de bacon
Sel et poivre

Faire cuire le bacon. D'autre part, battre les oeufs jusqu'à ce qu'ils moussent, et leur ajouter l'eau et les assaisonnements. Faire la cuisson dans la graisse de bacon. Servir avec les tranches de bacon.

Oeufs à la coque

2 oeufs
Eau bouillante

Faire bouillir l'eau, y cuire les oeufs de 1 à 3 minutes, les retirer et les refroidir immédiatement pour empêcher que la cuisson continue.

Oeufs au miroir

2 oeufs
1 c. à table de beurre
Sel et poivre

Faire rôtir le beurre dans une poêle et y casser les oeufs en ayant soin de ne pas briser les jaunes. Lorsque les blancs sont pris, retirer, assaisonner et servir.

Oeufs pochés

3 oeufs
2 c. à table de vinaigre
3 rôties de pain
Sel

Mettre sur le feu une casserole aux ¾ pleine d'eau à laquelle vous ajoutez 2 cuillerées à table de vinaigre et du sel au goût. Lorsque l'eau entre en ébullition, y casser les oeufs et les jeter l'un après l'autre délicatement dans la casserole. Faire cuire selon le goût des personnes. Servir sur rôties sèches ou sur rôties beurrées.

Oeufs brouillés

2 oeufs
1 c. à table de beurre
2 c. à table de lait
Sel

Casser les oeufs dans un petit bol, les battre légèrement et ajouter le lait et le sel. Chauffer une poêle mettre le beurre, le faire fondre, y verser la préparation et la cuire jusqu'à ce qu'elle ait une consistance crémeuse en remuant constamment avec une fourchette de bois. Servir très chaud.

Oeufs au jambon

4 oeufs
4 tranches de jambon
1 c. à table de matière grasse
Sel et poivre

Faire rôtir le jambon dans la matière grasse. Casser les oeufs et les cuire selon le goût. Assaisonner. Servir très chaud.

Crêpes

1 tasse de farine
1 ou 2 oeufs
1 tasse de lait
Beurre ou saindoux
Sel

Tamiser la farine et le sel, délayer avec le lait, ajouter les oeufs et travailler la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse. Mettre un peu de beurre ou de saindoux dans une poêle, faire chauffer et y ajouter de la pâte de manière à ce que le fond soit recouvert. Laisser cuire d'un côté, puis de l'autre. Servir chaud.

Sandwiches aux oeufs

2 tranches de pain mince
1 c. à table de beurre
1 oeuf cuit dur
1 c. à table de mayonnaise
Persil
Sel et poivre

Couper deux tranches de pain très mince et les beurrer avec du beurre défait en crème. Couper très fin un oeuf cuit dur, le mélanger à la mayonnaise, au sel et au poivre. Etendre un peu de cette préparation sur chaque tranche. Joindre les deux tranches de pain, les presser légèrement, couper les bords afin de leur donner une jolie forme. Décorer de persil.

FROMAGE

Croquettes au fromage

1 tasse de mie de pain
2 c. à table de beurre
2 tasses de fromage râpé
2 oeufs
Sel et poivre
Grande friture

Mélanger le beurre, la mie de pain, le fromage, ajouter les assaisonnements et les oeufs bien battus. En former de petites boules, les faire frire dans la grande friture. Egoutter sur un papier et servir bien chaud.

Boulettes de fromage et de pommes de terre

3 tasses de purée de pommes de terre
1 tasse de fromage râpé
Chapelure
Sel et poivre
Grande friture

A la purée de pommes de terre froide, ajouter le fromage râpé et les assaisonnements. Façonner ce mélange en boulettes, rouler dans la chapelure et faire frire dans la grande friture.

Soufflé au pain et au fromage

2 tasses de pain coupé en dés
2 tasses de lait chaud
1½ tasse de fromage râpé
2 c. à table de beurre
3 oeufs
Sel

A la mie de pain ajouter le lait chaud, le fromage râpé, le beurre fondu, les jaunes d'oeufs et le sel, cuire ce mélange sur un feu doux, laisser refroidir et incor-

porer les blancs d'oeufs montés en neige très ferme, mettre cette préparation dans des plats à gratin beurrés et faire cuire à four modéré de 20 à 25 minutes. Après cuisson, servir aussitôt.

Riz au fromage

½ tasse de riz — 1 c. à table de beurre
1½ tasse de lait — 2 c. à table de fromage
Sel et poivre

Laver le riz, le déposer dans un plat à gratin beurré et ajouter le lait, le beurre, le fromage et les assaisonnements. Couvrir le plat et faire cuire dans un four chaud jusqu'à ce que le riz soit à point. Servir chaud.

Oeufs au fromage

6 oeufs

FARCE

2 c. à table de fromage râpé — 2 c. à table de sauce épaisse
1 c. à table de beurre — Persil
Sel et poivre

Cuire les oeufs à la coque, les fendre en deux et ôter les jaunes. Remplir les blancs avec une farce composée de fromage, de beurre, de sauce épaisse, d'assaisonnements et de jaunes d'oeufs. Mettre dans un plat un peu de sauce blanche, y verser les oeufs farcis et faire gratiner au fourneau quelques minutes. Décorer de persil.

Tomates au four

6 tomates — 6 tranches de bacon

FARCE

6 c. à table de pain — 1 oeuf battu
3 c. à table de fromage — Sel et poivre

Couper une rondelle sur le dessus de chaque tomate et enlever la pulpe. Remplir la cavité avec une farce composée de mie de pain, de fromage, d'aissaisonnements, de pulpe de tomates et d'un oeuf battu. Quand les tomates sont remplies, remettre la rondelle enlevée et cuire au fourneau pendant environ 20 minutes, après avoir enveloppé chaque tomate d'une tranche de bacon.

Tomates au fromage

6 tomates fraîches — 2 tasses de lait
4 oeufs — ½ tasse de fromage
Sel et poivre

Mettre les tomates dans un plat à gratin et jeter dessus les oeufs battus avec le lait et les assaisonnements. Saupoudrer le dessus de fromage et faire cuire dans un four à feu modéré jusqu'à bonne consistance. Servir chaud.

Panais au fromage

3 panais de moyenne grosseur — 1½ tasse de sauce
Sel et poivre

Faire cuire les panais coupés en rondelles. Après cuisson les égoutter, les déposer dans un plat à gratin et les recouvrir d'une sauce au lait et au bouillon de panais.

Sandwiches chauds au fromage

6 tranches de pain
3 c. à table de beurre
3 c. à table de fromage
1 oeuf
½ c. à thé de lait
Sel et poivre

Beurrer les tranches de pain, les saupoudrer de fromage, les réunir 2 à 2, couper les bords et battre l'oeuf dans une assiette avec le lait et les assaisonnements. Tremper les sandwiches, puis les faire dorer des 2 côtés dans une petite quantité de beurre. Servir chaud et saupoudrer avec un peu de fromage râpé.

Sandwiches roulés au fromage

12 tranches de pain
6 c. à table de fromage râpé
4 c. à table de beurre

Beurrer légèrement les minces tranches de pain bien frais et couvrir de fromage. Rouler chaque tranche à l'aide d'un linge blanc humide. Faire dorer au fourneau. Servir chaud.

Sandwiches au fromage et aux noix

12 tranches de pain
4 c. à table de beurre
6 c. à table de fromage à la crème
4 c. à table de noix hachées
Sel

Défaire le beurre en crème et ajouter le fromage à la crème, les assaisonnements et les noix. Etendre ce mélange sur des tranches de pain, les réunir 2 à 2 et leur donner une jolie forme à l'aide d'emporte-pièces.

SALADES ET MAYONNAISES

Salades de betteraves

4 betteraves
1 petit concombre
½ pied de céleri
Feuilles de laitue
Mayonnaise
Persil
Sel et poivre

Faire bouillir les betteraves, les peler quand elles sont chaudes. Laisser refroidir, creuser le centre. Remplir la cavité avec un mélange composé de concombre, de céleri, de betteraves finement hachées. Assaisonner de mayonnaise, de sel. Décorer le dessus de persil.

Salade de porc

2 tasses de restes de porc
1 tasse de céleri haché
1 oignon
Feuilles de laitue
Mayonnaise
Persil
Sel et poivre

Couper la viande, l'oignon et le céleri coupé en dés. Ajouter la mayonnaise et les assaisonnements. Déposer la salade sur des feuilles de laitue. Décorer de persil.

Salade de veau en gelée

1 jarret de boeuf
2 pieds de veau
2 livres de veau
1 oignon
Sel et poivre
Persil

Mettre cuire le jarret de boeuf et les pieds de veau à l'eau froide salée. Après quelque temps de cuisson, ajouter la viande de veau et les assaisonnements, et laisser mijoter jusqu'à ce que la viande soit bien cuite. Couler le bouillon, lui ajouter si nécessaire un peu de gélatine. Passer un moule à l'eau froide, le foncer avec de la gelée, laisser prendre, et faire dans le fond une décoration avec des oeufs ou des légumes. Verser encore un peu de gelée, et laisser prendre de nouveau. Désosser la viande, la débarrasser des peaux et des nerfs, et la déposer après l'avoir coupée joliment dans le moule. Remplir ce dernier avec de la gelée. Faire prendre au frais. Lorsqu'elle est bien prise, la démouler et la décorer avec du persil.

Salade de concombres

4 tronçons de concombres
¼ tasse de betteraves cuites
½ tasse de céleri
½ tasse de chou
Quelques feuilles de laitue
Mayonnaise
Sel et poivre

Hacher très fin tous les légumes plus haut mentionnés, les mêler à la mayonnaise et aux assaisonnements. Remplir de ce mélange les tronçons de concombres dégarnis de leurs semences. Déposer cette préparation sur des feuilles de laitue. Décorer de touffes de persil.

Salade de laitue et concombres

Tête de laitue
Concombres
Vinaigre
Sel et poivre

Peler les concombres, les trancher, les assaisonner de sel, de poivre et de vinaigre, et les déposer en pyramides sur les têtes de laitue.

Salade bourgeoise

2 tasses de pommes dures
1 tasse de céleri
½ tasse de noix
Feuilles de laitue
Mayonnaise
Sel et poivre

Hacher finement les pommes, le céleri et les noix. Mêler le tout ensemble, ajouter les assaisonnements et la mayonnaise. Déposer cette salade sur des feuilles de laitue.

Salade de légumes

1 boîte de pois verts
2 pommes de terre cuites
½ tasse de betteraves cuites
½ tasse de navets cuits
½ tasse de carottes cuites
Radis
Mayonnaise
Feuilles de laitue
Sel et poivre

Hacher en dés tous les légumes, les mêler à la mayonnaise, aux assaisonnements et aux petits pois. Déposer cette salade sur des feuilles de laitue. Décorer avec des radis coupés joliment.

Salade de poulet

2½ tasses de poulet cuit coupé en dés
2 tasses de céleri coupé en dés
Mayonnaise
Feuilles de laitue
Olives, piment
Sel et poivre

Mêler ensemble le poulet, le céleri, la mayonnaise et les assaisonnements. Déposer cette salade sur des feuilles de laitue. Décorer avec des lisières de piment ou des rondelles d'olives.

Salade Parmentier

4 tasse de pommes de terre coupées en dés
1 tasse de céleri coupé en dés
4 c. à table de persil haché
4 c. à table d'oignons hachés
Feuilles de laitue
Mayonnaise
Sel et poivre

Mêler tous les ingrédients et les assaisonnements à la mayonnaise. Déposer le tout sur des feuilles de laitue. Décorer de persil.

Salade à la gelée de tomates

1 boite de tomates
4 c. à table de gélatine
1 oignon
1 c. à thé de suche
Feuilles de laitue
½ tasse d'etau froide
Sel et poivre

Tremper la gélatine dans ½ tasse d'eau froide. D'autre part, chauffer les tomates avec les assaisonnements et l'oignon. Couler le mélange. Ajouter la gélatine dissoute. Passer un moule dans l'eau froide, et y mettre la préparation. Faire prendre. Démouler sur un lit de laitue.

Salade de poisson

1 tasse de restes de poisson
½ tasse de céleri
2 oeufs cuits durs
Feuilles de laitue
Mayonnaise
Sel et poivre

Enlever la peau et les arêtes du poisson, mêler au céleri, à la mayonnaise et aux assaisonnements. Servir sur des feuilles de laitue. Décorer avec les oeufs cuits durs.

Salade de chou rouge

1 petit chou rouge
1 oignon
2 c. à table de vinaigre
Sel et poivre

Hacher finement en lanières un petit chou rouge. Déposer dans un plat avec de l'eau bouillante pour couvrir. Laisser reposer environ 20 minutes. Jeter l'eau et assécher avec un linge. Trancher mince l'oignon, le mêler au chou. Assaisonner de vinaigre, de sel et de poivre. Déposer dans un plat à salade. Servir très froid.

Mayonnaise crue à l'huile mazola

1 tasse d'huile mazola
1 jaune d'oeuf
½ c. à thé de moutarde
1 c. à thé de sucre
½ c. à thé de sel
¼ c. à thé de poivre
3 c. à table de jus de citron ou de vinaigre

Mêler tous les ingrédients secs ensemble, amalgamer à ce mélange le jaune d'oeuf. Ajouter petit à petit l'huile mazola jusqu'à ce que la préparation épaississe. Eclaircir au jus de citron et au vinaigre.

Lisez ci-dessous les recettes économiques préparées au Lait Eagle.

MAYONNAISE

Sans Feu — Commode — Economique

- 2 oeufs battus en neige.
- 1 cuillerée à thé sel.
- 1 cuillerée à thé moutarde.
- 1 boîte Lait Eagle Brand.
- 1 tasse vinaigre.

Battez vigoureusement, durant quelques minutes, les quatre premiers ingrédients, ajoutez le vinaigre, brassez bien et laissez reposer le mélange quelques heures, afin qu'il épaississe.

Cette mayonnaise se conserve longtemps

MACARONS AU COCO RÂPÉ

Délicieuse Friandise!

Faites fondre deux carrés de chocolat et mêlez bien avec une boîte de Lait Eagle Brand. Ajoutez un peu plus qu'une ½ lb. de noix de coco râpé, mêlez bien et ajoutez une cuillerée à thé de vanille. Laissez tomber d'une cuiller à thé dans une lèchefrite bien graissée, à un pouce d'intervalle. Faites brunir à four modéré. Recette pour 36 macarons. On omet le chocolat à volonté.

Mayonnaise aux pommes de terre

1 pomme de terre cuite
1 c. à thé de sucre en poudre
½ c. à thé de moutarde
2 c. à table de vinaigre
¾ tasse d'huile d'olive
Sel

Ecraser la pomme de terre cuite, lui ajouter les ingrédients secs et 1 cuillerée à table de vinaigre, passer au tamis, y mettre graduellement l'huile d'olive et le reste du vinaigre.

Mayonnaise crue à l'huile d'olive

1 jaune d'oeuf cru
½ c. à table de moutarde
1 c. à thé de sucre en poudre
1 c. à thé de vinaigre
1½ tasse d'huile d'huile d'olive
2 cuillerées à table de jus de citron
Sel et poivre

Mettre dans un bol, tous les ingrédients secs, amalgamer à ce mélange un jaune d'oeuf. Ajouter l'huile d'olive par petite quantité et en tournant toujours. En dernier lieu, joindre le jus de citron et le vinaigre. Mettre au frais jusqu'au moment de servir.

Mayonnaise cuite sans huile

½ tasse de lait
½ tasse de crème
1 c. à table de moutarde
2 c. à table de farine
2 c. à table de beurre
½ tasse de vinaigre de vin
½ c. à thé de sucre
Sel et poivre

Chauffer le beurre, ajouter la farine blanche et la farine de moutarde, puis le lait chaud, le sucre, le sel et le poivre. Cuire 5 minutes. Joindre la crème et en dernier lieu le vinaigre chaud. Laisser refroidir. Servir avec n'importe quelle salade.

Mayonnaise cuite avec huile

2 c. à table de moutarde
1 c. à table de farine
1 c. à table de sucre
1 c. à table de beurre
1 tasse de vinaigre
2 jaunes d'oeufs
4 c. à table d'huile d'olive
Sel et poivre

Faire chauffer le vinaigre avec le beurre et le sucre. Délayer la farine blanche et la farine de moutarde avec un peu d'eau, l'ajouter au vinaigre chaud ainsi que les assaisonnements. Faire cuire au bain-marie environ 10 minutes, joindre alors les jaunes d'oeufs battus, et laisser prendre. Faire refroidir et ajouter graduellement de l'huile d'olive ou encore de la crème fouettée.

DESSERTS

Pâte feuilletée

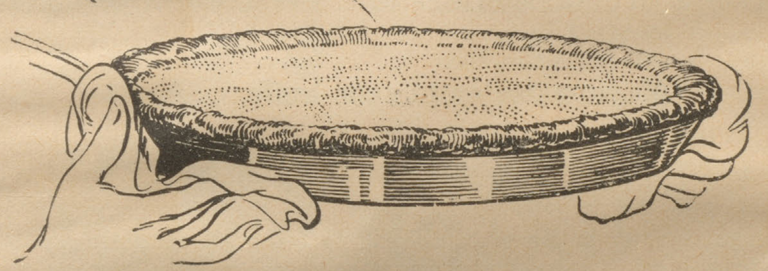
4 tasses de farine
¾ livre de beurre
1½ tasse d'eau froide

Tamiser la farine dans un bol et la délayer avec de l'eau froide de manière à obtenir une pâte qui ne s'attache ni au bol ni aux doigts. Travailler cette pâte sur la planche farinée jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse et la laisser reposer ½ heure. Pendant ce temps, faire dessaler le beurre dans de l'eau froide, le mettre



INCOMPARABLES
Pour TARTES!

—elles répondront à votre attente, vous donneront des tartes succulentes, veloutées, crémeuses, fondantes dans la bouche. Vous ne saurez jamais combien une tarte peut être délicieuse avant d'en avoir goûté une apprêtée avec les Garnitures de Tartes.
"MEADOW-SWEET".



Les
GARNITURES DE TARTES
(PIE FILLERS)
"MEADOW SWEET"

aux CITRONS ORANGES ANANAS
FRAMBOISES FRAISES CERISES

sont les plus économiques — chaque boîte contient une quantité suffisante de garnitures pour remplir 4 tartes. Essayez-les aujourd'hui, elles sont en vente chez votre épicier.

Le mode d'emploi est indiqué sur chaque boîte.

Livret de recettes envoyé gratis sur demande.

MEFIEZ-VOUS DES IMITATIONS

Préparées par les Fabricants du fameux Beurre d'Arachides (Peanut) "Meadow-Sweet" et des Beurres de Sucre à l'Erable, au Coco, au Chocolat, etc.

"MEADOW-SWEET" CHEESE MFG. CO. LIMITED.
MONTREAL, P. Q.
Fournisseur des Magasins E. M. Stores



Le Produit original et authentique

dans une serviette farinée et le frapper avec le rouleau à pâte afin d'en faire sortir tout le liquide. Etendre la pâte en une bande plus longue que large et mettre le tiers du beurre dans la pâte en le distribuant ci et là par petits morceaux. Ramener les deux côtés de la pâte sur le beurre, puis les deux extrémités,—un feuillet en dessus et un en dessous,—l'aplatir à l'aide du rouleau à pâte en une bande de 12 à 15 pouces de long, la replier en trois, lui donner un autre tour et la faire reposer au moins 15 minutes; alors la pâte a deux tours. Donner 3 autres tours doubles, sans contrarier les feuillets. Découper à l'emporte-pièce et faire cuire à four chaud sur une lèchefrite renversée.

Pâte brisée

1½ tasse de farine
6 c. à table de matière grasse
1 c. à thé de poudre à pâte moderne
¼ de c. à thé de sel
Eau froide

Tamiser la farine avec le sel et la poudre à pâte, y ajouter la matière grasse, l'incorporer avec deux couteaux, mouiller avec de l'eau très froide, de manière à obtenir une pâte qui ne s'attache ni au bol ni aux doigts, la travailler sur une planche farinée jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse et la faire reposer pendant au moins 20 minutes. Etendre la pâte.

Garniture de tarte au citron

1 tasse d'eau
1 tasse de sucre
2 c. à table de farine ordinaire
1 c. à table de farine de maïs (cornstarch)
1 oeuf
Le jus d'un citron
1 c. à thé de beurre
1 c. à table de sucre en poudre pour la meringue

Faire chauffer l'eau et lui ajouter les farines délayées, le sucre, le beurre, le jus et le zeste de citron. Faire cuire ce mélange environ 5 minutes, joindre ensuite le jaune d'oeuf et continuer la cuisson sans faire bouillir. Remplir une abaisse de pâte cuite et décorer avec une meringue composée d'un blanc d'oeuf et de sucre en poudre. Dorer au fourneau.

Garniture de tarte à la noix de coco

1 c. à table de beurre
4 c. à table de farine
2 tasses de lait
5 c. à table de sucre
8 c. à table de noix de coco
2 oeufs
2 c. à table de sucre en poudre pour la la meringue

Chauffer le lait, ajouter la farine délayée et laisser cuire pendant environ 5 minutes. A ce moment, joindre le beurre, le sucre, la noix de coco et les jaunes d'oeufs. Continuer la cuisson pendant quelques minutes sur un feu doux en évitant l'ébullition. Déposer cette crème dans une abaisse de pâte et décorer d'une meringue faite de blancs d'oeufs montés en neige et de sucre en poudre. Dorer au fourneau.

Garniture de tarte à la citrouille

1 tasse de citrouille cuite
¾ tasse de lait bouillant
2 oeufs
½ tasse de sucre
Muscade

Prendre de la citrouille cuite, la passer au tamis, lui ajouter le lait bouillant, le sucre et la muscade, cuire ce mélange pendant 5 minutes et, à ce moment, joindre

Lisez ci-dessous les intéressantes recettes de poudings préparés au Lait St. Charles Borden

POUDING CRÈME DE TAPIOCA (Recette Ordinaire)

1½ tasse Lait St. Charles
1½ tasse eau
⅓ tasse tapioca instantané
¼ cuil. à thé sel
½ tasse sucre
1 cuil. à soupe beurre fondu
2 jaunes d'oeufs battus
2 blancs d'oeufs battus en neige
1 cuil. à thé vanille ou autre arome

Diluez le lait avec l'eau et portez à ébullition. Ajoutez le tapioca en remuant et faites cuire environ une demi-heure. Ajoutez le sel, le sucre et le beurre aux jaunes d'oeufs et versez graduellement ce mélange sur le tapioca chaud; brassez pour bien mêler. Remettez au bain-marie et faites prendre les oeufs. Retirez du feu, incorporez les blancs d'oeufs battus, ajoutez l'arome et refroidissez. Servez tel quel ou avec de la crème fouettée.

Riche en calories

POUDING RIZ À LA CRÈME

4 cuil. à soupe riz
⅓ tasse sucre
½ cuil. à thé sel
2¼ tasses Lait St. Charles
1¾ tasse eau
Muscade

Lavez bien le riz, ajoutez le sucre, le sel et le lait dilué avec l'eau. Versez dans un plat beurré et allant au four et saupoudrez de muscade. Mettez le plat dans une lèchefrite remplie d'eau chaude. Faites cuire trois heures à four modéré (300°F.) Remuez plusieurs fois durant la première heure, afin que le riz ne s'agglomère pas au fond.

Servez chaud ou froid

les jaunes d'oeufs. Continuer la cuisson sans faire bouillir et déposer cette garniture dans une abaisse de tarte. Décorer avec blancs d'oeufs montés en neige.

Garniture de tarte au café

1 tasse de lait
1 tasse de café fort
2 oeufs
¼ tasse de sucre
2 c. à table de farine de maïs (cornstarch)

Faire chauffer le lait et le café et ajouter le sucre et la farine de maïs délayée. Laisser cuire pendant 5 minutes, joindre les jaunes d'oeufs, continuer la cuisson sans faire bouillir pendant quelques minutes. Déposer cette garniture dans une abaisse de pâte cuite et décorer avec une meringue composée de blancs d'oeufs et de sucre en poudre.

Garniture de tarte aux fraises

1 tasse d'eau bouillante
½ tasse de sucre
¾ tasse de fraises
1 c. à table de maïs

Faire bouillir l'eau, ajouter le sucre et les fraises et passer au tamis. Faire bouillir de nouveau, joindre la farine de maïs délayée avec de l'eau froide et cuire pendant 5 à 8 minutes. Laisser refroidir et déposer dans une abaisse de tarte cuite.

Garniture de tarte au sirop d'érable

1 tasse d'eau
½ tasse de sirop d'érable
½ tasse de raisins
¼ tasse de noix hachées
2 c. à table de farine
1 oeuf
1 c. à table de sucre en poudre pour la meringue

Chauffer l'eau et le sirop d'érable, leur ajouter les raisins, puis la farine délayée et laisser cuire pendant 5 à 8 minutes. A ce moment, joindre les noix et le jaune d'oeuf et continuer la cuisson sur un feu doux. Déposer cette crème dans une abaisse de pâte et décorer d'une meringue faite avec un blanc d'oeuf monté en neige et une cuillerée à table de sucre en poudre. Dorer au fourneau.

Gâteau au chocolat

6 c. à table de cacao
1 oeuf
1½ tasse de farine
1 tasse de sucre
½ tasse de lait
2 c. à table de poudre à pâte Moderne
2 c. à table de beurre
¼ tasse de farine de maïs (cornstarch)
½ c. à thé de vanille

Défaire le beurre en crème et ajouter le sucre et l'oeuf battu, puis le lait, les farines tamisées avec la poudre à pâte, le cacao et les épices. Joindre la vanille et battre le tout ensemble. Faire cuire à four modéré.

Gâteau à la fécule

4 oeufs
1 tasse de sucre
½ tasse de fécule
1 c. à thé de poudre à pâte Moderne
½ c. à thé d'essence de vanille

Battre les jaunes d'oeufs, jusqu'à ce qu'ils moussent et leur ajouter le sucre, puis la fécule tamisée avec la poudre à pâte. D'autre part, monter les blancs d'oeufs en neige ferme et les incorporer légèrement à la préparation. Parfumer à la vanille et faire cuire à four modéré.

Gâteau au gingembre

¾ tasse de mélasse
1 tasse de cassonade
8 c. à table de beurre
1 tasse de lait sûr
3 oeufs
3 tasses de farine
1 c. à table de gingembre
1 c. à thé de canelle
1 c. à thé de soda

Défaire le beurre en crème et ajouter le sucre, puis les oeufs battus. Mettre le soda dans le lait sur et tamiser la farine avec les épices. Alterner le lait et la farine et battre le tout ensemble. Faire cuir à four modéré.

Gâteau épicé

4 c. à table de beurre
½ tasse de sucre
2 oeufs
½ tasse de mélasse
½ tasse de lait sûr
1½ tasse de farine
1 c. à thé de soda
1 c. à thé de canelle
½ c. à thé de muscade
½ c. à thé de clou de girofle
½ tasse de raisins
½ tasse de noix hachées

Défaire le beurre en crème et ajouter les jaunes d'oeufs, le sucre puis le lait contenant le soda à pâte. Tamiser la farine avec les épices et la joindre au mélange ainsi que le raisin, les noix et les blancs d'oeufs montés en neige ferme.

Gâteaux d'or X

1 tasse de sucre
8 c. à table de beurre
4 jaunes d'oeufs
½ tasse de lait
1 c. à thé de crème de tarte
2 tasses de farine
½ c. à thé de soda à pâte

Défaire le beurre en crème et ajouter graduellement le sucre, puis les jaunes d'oeufs, le lait et la farine tamisée avec la crème de tarte et le soda à pâte. Faire cuire à four modéré.

Gâteau aux framboises

¾ tasse de cassonade
⅔ tasse de lait sûr
2 oeufs
1 c. à table de beurre
1 c. à thé de soda
1 c. à thé de canelle
½ c. à thé de muscade
1 tasse de framboises fraiches
Farine pour épaissir

Défaire le beurre en crème et ajouter la cassonade, les oeufs, puis le lait dans lequel vous avez fait dissoudre le soda. Joindre à ce mélange assez de farine tamisée, avec les épices, pour en faire une pâte qui ne coule pas. Ensuite, mettre les framboises fraîches, les incorporer légèrement et cuire dans des moules beurrés à une chaleur modérée.

Gâteau aux fruits

1 livre de beurre
1 livre de cassonade
12 oeufs
1 livre de farine
2½ livres de raisins de Corinthe
¾ livres de fruits confits
2½ livres de raisins sans pépins
1 c. à thé de soda
1 c. à thé de canelle
2 c. à thé de muscade
¼ livre d'amandes

Défaire le beurre en crème et ajouter le sucre, puis les oeufs battus, la farine, tamisée avec les épices, les raisins, les amandes et les fruits confits. Cuire à four modéré pendant environ 2½ heures.

Gâteau de blé-d'Inde (Johnny Cake)

1 tasse de farine de blé-d'Inde
1 tasse de farine
1/3 tasse de sucre
1½ tasse de lait sur ou de lait de beurre
1 c. à thé de soda à pâte
1 c. à table de mélasse
½ c. à thé de poudre à pâte Moderne
1 c. à thé de sel

Sasser 2 fois les ingrédients secs et ajouter graduellement le lait, la mélasse et le sucre. Brasser et faire cuire dans une casserole basse à four modéré.

Gâteau au café

10 c. à table de beurre
1½ tasse de sucre
4 oeufs
2 c. à table de mélasse
1 tasse de café fort
4 tasses de farine
4 c. à table de poudre à pâte moderne
1 c. à thé de canelle
½ c. à table d'épices mêlées
¾ tasse de raisins de Malaga
¾ tasse de raisins de Corinthe
2 c. à table de cognac

Défaire le beurre en crème et ajouter le sucre, les oeufs, battus, le café et la farine tamisée avec les épices et la poudre à pâte. Joindre le cognac et les raisins. Beurrer des moules et y verser la préparation. Cuire à four modéré.

Gâteau roulé

3 oeufs
1 tasse de sucre
1 c. à table de lait
1 tasse de farine
1 c. à table de beurre fondu
1 c. à thé de poudre à pâte Moderne
¼ c. à thé de sel

Battre les oeufs jusqu'à ce qu'ils soient légers et leur ajouter le sucre, le lait, la farine, tamisée avec la poudre à pâte et le sel, puis en dernier lieu, le beurre fondu. Faire cuire dans une lèchefrite à four modéré. Après cuisson, renverser le gâteau sur un linge humide, rouler immédiatement et maintenir dans cette position pendant quelques minutes. Dérouler, puis étendre la gelée sur toute la surface et rouler de nouveau.

Petits gâteaux aux raisins

½ tasse de beurre
2/3 tasse de raisins
2/3 tasse de lait
1½ tasse de farine
1 tasse de sucre
2½ c. à thé de poudre à pâte Moderne
1 c. à table de canelle

Défaire le beurre en crème et ajouter le sucre, les oeufs battus, puis le lait et la farine tamisée avec la poudre à pâte et les épices. En dernier lieu, joindre les raisins et faire cuire dans de petits moules à galettes.

Glace pour gâteau

1 blanc d'oeuf
Le jus d'une demi-orange
Le zeste d'une demi-orange
Sucre en poudre

Battre à la fourchette le blanc d'oeuf et lui ajouter le jus et le zeste d'une demi-orange et assez de sucre en poudre pour en faire une glace pouvant s'étendre facilement.

Pour la réussite

de vos

recettes favorites

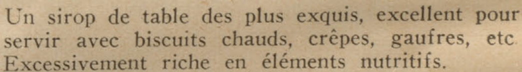


Nos fameux produits—préférés depuis de nombreuses années par les ménagères canadiennes—vous aideront à préparer chaque jour des menus sains et appétissants.

Nos délicieux Sirops de Maïs, reconnus pour leur haute valeur nutritive, peuvent être servis en une variété de mets succulents qui feront les délices de la famille tout entière.



SIROP DE MAIS CROWN BRAND



Un sirop de table des plus exquis, excellent pour servir avec biscuits chauds, crêpes, gaufres, etc. Excessivement riche en éléments nutritifs.

SIROP BENSON'S GOLDEN

Ce Sirop est plus épais et plus sucré, tout en étant de la même qualité supérieure et possédant la même valeur nutritive. Ces deux sirops fameux satisfont le besoin que l'on éprouve naturellement pour le sucré, sans forcer les organes digestifs.

MAIS PREPARE BENSON'S

Ce fameux "corn starch" est en usage depuis plus de 70 ans. C'est le "corn starch" original canadien, présenté dans le paquet jaune familier et réputé pour sa qualité supérieure invariable et sa haute valeur nutritive. Ajouté à la farine, il permet d'obtenir des gâteaux et autres pâtisseries plus légers et plus succulents.



MAZOLA

Une huile à salades et pour la cuisine qui n'a pas d'égale. Merveilleuse pour la préparation de sauces vinaigrette et mayonnaise. Remplace le beurre et autres shortenings. Pour grande friture, elle donne d'excellents résultats et est très économique.

The CANADA STARCH Co. Limited, Montréal

Glace au sirop

2 tasses de sirop de blé-d'Inde
1 c. à thé de beurre
1 blanc d'oeuf

Faire bouillir le sirop jusqu'à ce qu'il fasse des fils et ajouter le beurre et verser lentement sur le blanc d'oeuf monté en neige. Battre le tout jusqu'à bonne consistance pour étendre sur les gâteaux.

Glace à l'érable

1 tasse de sirop d'érable
2 blancs d'oeufs

Faire bouillir le sirop jusqu'à ce qu'il file et verser cette préparation sur les blancs d'oeufs montés en neige très ferme. Continuer à fouetter jusqu'à ce que le mélange soit assez consistant pour glacer le gâteau.

Glace Moka

4 c. à table de beurre désalé
2 c. à thé d'essence de café
2 c. à table de chocolat
Sucre en poudre

Défaire le beurre en crème et joindre l'essence de café et assez de sucre en poudre pour faire une glace pouvant s'étendre facilement. Brunir avec du cacao.

Glace cuite

1 blanc d'oeuf
1 tasse de sucre
4 c. à table d'eau
¼ c. à thé de crème de tarte

Faire un sirop avec l'eau et le sucre et lorsqu'il fera des fils, le verser sur un blanc d'oeuf monté en neige, continuer à battre et ajouter la crème de tarte. Verser sur le gâteau.

Glace non cuite

1 blanc d'oeuf
Sucre en poudre
½ c. à thé de vanille

Dans un blanc d'oeuf battu à la fourchette, ajouter assez de sucre en poudre pour obtenir une glace pouvant s'étendre facilement et aromatiser avec la vanille.

Pouding aux figues

½ tasse de suif
1 tasse de mélasse
2½ tasses de farine
1 tasse de figues hachées
1 tasse d'eau chaude
2 oeufs
1 c. à thé de soda à pâte
½ c. à thé de canelle

Battre les oeufs et ajouter la mélasse, le soda à pâte et l'eau, puis le suif haché et la farine tamisée avec la canelle. A ce mélange, joindre les figues hachées. Beurrer des moules, y déposer la préparation et cuire au fourneau pendant environ 45 minutes. Servir avec une sauce sucrée.

Pouding à la bourgeoise

2 tasses de lait
2 oeufs
½ tasse de sucre
1½ tasse de restes de gâteau
1 c. à table de beurre
1 c. à thé de vanille

Battre les oeufs avec le sucre et ajouter le lait, puis les gâteaux, le beurre fondu et la vanille. Faire prendre à fourneau doux et servir avec sauce sucrée.

Pouding au pain et au sucre d'érable

6 à 8 tranches de pain beurrées
3 tasses de lait
1 tasse de sucre d'érable
1 oeuf

Mettre dans un plat beurré, une tranche de pain beurrée, un rang de sucre d'érable et ainsi de suite, jusqu'à ce que la quantité de pain et de sucre d'érable soit épuisée. D'autre part, faire chauffer le lait, lui ajouter l'oeuf battu et verser sur le pouding. Faire cuire au fourneau.

Pouding aux atacas (à la vapeur)

1 tasse de beurre
2 tasses de sucre
4 oeufs
1 tasse de lait
7 tasses de farine
3 tasses d'atacas
6 c. à thé de poudre à pâte Moderne

Défaire le beurre en crème et ajouter le sucre, les oeufs battus, puis le lait et la farine tamisée avec la poudre à pâte. Beurrer des moules fermant bien et faire cuire à la vapeur pendant environ 2 heures. Servir avec du sirop d'érable.

Pouding au chocolat (à la vapeur)

3 c. à table de beurre
⅔ tasse de sucre
1 oeuf
1 tasse de lait
2¼ tasses de farine
4½ c. à thé de poudre à pâte Moderne
2 c. à table de chocolat
¼ c. à thé de sel

Défaire le beurre en crème et ajouter graduellement le sucre, puis l'oeuf battu. Mettre la farine tamisée avec la poudre à pâte et le sel en alternant avec le lait et le chocolat fondu. Cuire à la vapeur dans des moules beurrés et servir avec sauce sucrée.

Pouding au suif (à la vapeur)

1 tasse de suif haché
1 tasse de mélasse
1 tasse de lait
3 tasses de farine
1 c. à thé de soda
1 c. à thé de canelle
1 c. à thé de clou de girofle et de gingembre

Verser la mélasse et le lait sur le suif. Tamiser la farine avec tous les ingrédients et faire la détrempe avec le liquide. Mettre le tout dans des moules beurrés, fermant hermétiquement, et faire cuire à la vapeur pendant 2 à 3 heures. Servir avec sauce sucrée.

Pouding à la vapeur

6 c. à table de beurre
½ tasse de sucre
1 oeuf
1 tasse de lait
2½ tasses de farine
4 c. à thé de poudre à pâte Moderne
¼ c. à thé de sel

Défaire le beurre en crème et ajouter le sucre, l'oeuf battu, puis le lait et la farine tamisée avec le sel et la poudre à pâte. Faire cuire dans des boîtes beurrées pendant environ 2 heures. Servir avec sauce à la cassonade.

Plum-pudding

½ livre de beurre
½ livre de sucre
6 oeufs
1 tasse de lait
½ tasse de mélasse
1¼ livre de farine
1 livre de raisins de Corinthe
1 livre de raisins sans pépins
1 livre de fruits confits
½ livre de suif
½ once de clou de girofle
½ c. à thé de muscade
½ once de canelle

Défaire le beurre en crème et ajouter le sucre, puis les oeufs battus, la mélasse, le lait, la farine tamisée avec les épices, les raisins et le suif finement haché. Cuire à la vapeur dans des moules couverts et remplis au ¾.

Sauce au vin

½ tasse de sucre
1 c. à table de farine de maïs (cornstarch)
1 tasse d'eau bouillante
1 c. à table de beurre
3 c. à table de vin de Madère

Dans l'eau bouillante, mettre le sucre, la farine de maïs délayée, et laisser cuire pendant quelques minutes. Retirer du feu et ajouter le beurre et le vin. Servir avec du pouding.

Sauce au chocolat à la vanille

2 c. à table de farine de maïs (cornstarch)
4 c. à table de cacao
½ c. à thé d'essence de vanille
½ tasse de mélasse
¼ tasse de sucre

Dans l'eau bouillante mettre le sucre, la mélasse, le cacao et la farine délayée et laisser cuire pendant 5 à 8 minutes. Servir avec pouding.

Sauce à la cassonade

1 tasse de cassonade
1 tasse d'eau
1 c. à thé de jus de citron

Mettre la cassonade et le jus de citron dans un chaudron, faire brunir jusqu'à ce que le tout fume, ajouter l'eau chaude et laisser cuire pendant environ 15 minutes. Jeter sur le pouding.

Sauce pour servir avec pouding

1 tasse d'eau
3 c. à table de farine de maïs (cornstarch)
1 tasse de sucre
¼ tasse de cerises confites
2 c. à table de noix hachées
Essence au goût

Faire bouillir l'eau et lui ajouter le sucre, la farine délayée avec de l'eau froide. Laisser bouillir pendant environ 5 minutes et joindre les cerises confites, les amandes et l'essence.

Sauce aux oeufs

2 tasses de lait
2 c. à thé de farine de maïs (cornstarch)
½ tasse de sucre
2 ou 3 jaunes d'oeufs
Essence au goût

Faire chauffer le lait, lui ajouter la farine délayée et laisser cuire pendant environ 5 minutes. A ce moment, joindre les jaunes d'oeufs et l'essence et continuer la cuisson sans faire bouillir.



LE MIEL

apportera des délices nouvelles à vos desserts.

Si vous êtes rassasiée des mêmes vieilles saveurs, et désirez un arome entièrement nouveau, essayez—

Le Miel Pur DAOUST

Rien d'autre sous le soleil ne possède le même goût suave et exquis. Rien d'autre ne donne à la famille la sensation d'un goût nouveau dans certains mets familiers . . . ou ne peut mieux aider dans la préparation de recettes nouvelles d'une saveur exquise.

Si vous avez vraiment aimé le goût exquis du Miel offert dans votre "shower" pourquoi ne pas toujours insister sur la marque DAOUST chez votre épicier?

Préparé et mis en boîtes métalliques et en flacons, par

J. Victor Daoust
MONTREAL



Sauce au citron

1 tasse d'eau chaude
⅓ tasse de sucre
2 c. à table de farine
1 c. à table de beurre
1 c. à table de jus de citron
Zeste de citron

Dans l'eau chaude, mettre le sucre, le zeste de citron et la farine délayée et laisser cuire pendant 5 à 8 minutes. Retirer du feu et ajouter le beurre et le jus de citron. Servir avec pouding.

Sauce au chocolat

1 tasse d'eau chaude
2 c. à table de chocolat
1 c. à table de farine
1 c. à table de beurre
½ tasse de sucre

Dans l'eau chaude, mettre le sucre, le chocolat et la farine délayée et laisser cuire pendant 5 à 8 minutes. Retirer du feu et ajouter le beurre. Servir avec pouding.

Biscuits à la mélasse

1 tasse ou 16 c. à table de beurre ou de graisse
1 tasse de mélasse
1 tasse de cassonade
1 tasse de lait
1 oeuf
2 c. à thé de soda à pâte
1 c. à table de gingembre
4 à 5 tasses de farine

Défaire la matière grasse en crème et ajouter la cassonade, l'oeuf battu, la mélasse dans laquelle vous avez fait dissoudre le soda, puis le lait et la farine tamisée avec le gingembre. Rouler la pâte et découper à l'emporte-pièce.

Biscuits à la poudre à pâte Moderne X

2 tasses de farine
4 c. à thé de poudre à pâte Moderne
¾ de tasse de lait
3 c. à table d'huile Mazola
1 c. à thé de sel

Tamiser ensemble tous les ingrédients secs. Verser l'huile dans le lait, ajouter les liquides aux ingrédients secs et faire la détrempe à l'aide d'un couteau. Pétrir la pâte et l'abaisser de 1 pouce d'épaisseur. Découper à l'emporte-pièce et faire cuire à four chaud.

Biscuits à la crème X

2 oeufs
⅓ tasse de crème
4 c. à table de beurre
2 c. à table de sucre
2 tasses de farine
4 c. à thé de poudre à pâte Moderne
½ c. à thé de sel

Tamiser la farine dans un bol avec la poudre à pâte, mettre le sel, le sucre, puis le beurre que vous incorporez avec deux couteaux et ajouter les oeufs battus et la crème. Rouler à une épaisseur de ¾ de pouce, découper à l'emporte-pièce et saupoudrer le dessus de chaque biscuit avec du sucre granulé.

RECETTES

CREME AU CARAMEL

2 c. à soupe de gélatine Cox
¼ tasse d'eau froide
¾ tasse de sucre
3 tasses de crème claire
1 pincée de sel
1 c. à thé d'essence de vanille

Mêlez la gélatine avec l'eau. Faites avec le sucre un caramel brun, ajoutez la crème et agitez jusqu'à consistence lisse, versez sur la gélatine et, après dissolution, ajoutez le sel et la vanille. Coulez dans de petits moules passés à l'eau froide.

Renversez après durcissement et servez avec du lait ou des fruits en compote.

GELEE A L'ORANGE

2 c. à soupe de gélatine Cox
1½ tasse de jus d'orange
1 tasse de sucre
1½ tasse d'eau
1 citron

Râpez l'écorce de deux oranges dans une casserole, ajoutez la gélatine, le sucre et l'eau et faites dissoudre sur le feu; ajoutez les jus d'orange et de citron et coulez dans un moule passé à l'eau froide. Laissez refroidir au frais et démoulez une fois fermé. Cette gelée se prépare quelquefois comme suit dans l'écorce d'orange: tranchez un petit morceau sur le dessus de l'orange; écopez la pulpe avec une petite cuiller; faites refroidir ces écorces et remplissez-les de gelée. Coupez par la moitié ou en quartiers, une fois fermes.

Biscuits canadiens au miel

12 c. à table de beurre
3 oeufs
3 tasses de farine
½ tasse de miel
Sel
1 tasse de sucre
2 c. à table de lait
1 c. à thé de muscade
3 c. à thé de poudre à pâte Moderne

Défaire le beurre en crème, ajouter le sucre, l'oeuf battu et le miel, brasser et joindre le lait, puis la farine tamisée avec la poudre à pâte, le sel et la muscade.

Biscuits canadiens

1 tasse de crème sure
1 tasse de farine
½ c. à thé de soda à pâte
¼ c. à thé de sel

Tamiser ensemble tous les ingrédients secs et faire la détrempe avec de la crème sure. Travailler la pâte sur une planche farinée, l'étendre, la découper à l'emporte-pièce et faire cuire à four chaud.

Macarons au corn-flakes X

2 blancs d'oeufs
1 tasse de sucre
1 tasse de coco
2 tasses de corn-flakes
½ tasse d'amandes hachées
½ c. à thé de vanille

Battre les blancs d'oeufs en neige et ajouter graduellement le sucre, le coco, le corn-flakes, les amandes et l'essence.

Meringues

4 blancs d'oeufs
1 tasse de sucre granulé
½ tasse d'amandes hachées

Monter les blancs en neige très ferme et leur ajouter graduellement le sucre. Lorsque ce mélange est très ferme, lui incorporer les amandes. Mouiller une planche et la couvrir de papier. Puis, à l'aide d'une cuillère, faire tomber un peu de la préparation en lui donnant la forme ovale et assez élevée. Faire cuire à four modéré.

Blanc-manger à la noix de coco X

4 tasses de lait
6 c. à table de farine de maïs (cornstarch)
½ tasse de sucre
½ tasse de noix de coco
1 c. à thé de vanille

Chauffer le lait, ajouter la farine délayée, laisser cuire pendant environ 5 minutes, joindre le sucre et continuer la cuisson pendant encore quelques minutes. Retirer du feu et mettre la vanille et la noix de coco. Passer un moule à l'eau froide, y déposer le blanc-manger. Servir froid.

Crème émeraude

2 c. à table de gélatine
⅓ tasse d'eau froide
1 tasse d'eau bouillante
1 tasse de sucre
3 blancs d'oeufs
Le jus de 3 citrons
Tranches d'ananas

Faire dissoudre la gélatine dans l'eau froide, ajouter l'eau bouillante, le sucre et le jus de citron et passer à travers un linge fin. Lorsque le mélange commence à

épaissir, battre avec un moulin pour les oeufs et, quand il est suffisamment monté, joindre les blancs d'oeufs battus fermement et continuer à fouetter jusqu'à ce que la préparation soit neigeuse. Colorer avec du vert émeraude et faire prendre au frais. Démouler sur des tranches d'ananas.

Crème brûlée X

1½ tasse de lait
½ tasse d'eau
½ tasse de cassonade
2 c. à table de farine
½ c. à table de beurre
¼ c. à thé d'essence de ratafia

Mettre le beurre et le sucre dans un chaudron et laisser caraméliser. Chauffer le lait et y joindre la farine délayée. Laisser cuire lentement, joindre le sucre bruni et continuer la cuisson jusqu'à ce que le tout soit parfaitement lisse. Servir froid avec de la crème.

Grands'pères canadiens

1 tasse de farine
1 c. à thé de poudre à pâte Moderne
½ tasse de lait
2 oeufs
½ c. à thé de sel

Tamiser les ingrédients secs, ajouter le lait, faire une détrempe sans grumeaux et joindre les oeufs. Jeter par cuillerée dans du sirop d'érable bouillant et laisser cuire. Servir avec le sirop qui a servi à la cuisson.

Oeufs cuits dans le sirop d'érable

Sirop bouillant
Oeufs

Casser les oeufs un à un et les mettre sans les briser dans le sirop d'érable bouillant. Laisser cuire assez fermement et servir avec le sirop qui a servi à la cuisson.

Pain cuit dans le sirop d'érable

Sirop bouillant
Pain

Trancher le pain, le mettre morceau par morceau dans le sirop d'érable bouillant, laisser cuire et servir avec le sirop d'érable qui a servi à la cuisson.

Compote de pruneaux

12 pruneaux
12 amandes
12 c. à thé de cassonade brune
Thé froid
Canelle

Faire tremper les pruneaux pendant toute une nuit dans du thé froid. Enlever les noyaux et les remplacer par des amandes. Déposer les pruneaux dans une casserole avec assez d'eau pour couvrir, puis ajouter 1 cuillerée à thé de cassonade par fruit et laisser cuire jusqu'à bonne consistance. Aromatiser et servir.

Compote de citrouille

8 tasses de citrouilles
1 tasse d'eau
2 tasses de sucre
Zeste d'un citron

Peler la citrouille, la couper par morceaux, la déposer dans un chaudron avec de l'eau et du sucre et cuire jusqu'à ce que la citrouille soit bien défaite en compote. Aromatiser avec du zeste de citron.

Pommes en neige

4 grosses pommes
Eau
1 tasse de sucre en poudre
2 blancs d'oeufs

Faire cuire les pommes dans l'eau jusqu'à ce qu'elles soient en compote épaisse. Battre les blancs d'oeufs en neige, leur ajouter le sucre, puis la compote de pommes et battre encore pendant quelque temps.

Bananes cuites au four

6 bananes
1 citron
3 c. à table de sucre

Couper les bananes dans le sens de la longueur, les déposer dans un plat de pyrex, les saupoudrer de sucre et les couvrir de jus de citron. Faire cuire à four doux jusqu'à ce que le fruit soit tendre et servir avec biscuits secs.

Soufflé aux pommes

4 tasses de purée de pommes
4 blancs d'oeufs
Sucre
Zeste d'orange
Eau

Faire une purée de pommes très épaisse, la passer au tamis, la sucrer et lui ajouter le zeste d'orange. Remettre sur le feu pour que le reste de l'eau s'évapore. Retirer et ajouter les blancs d'oeufs montés en neige. Déposer dans un moule beurré et faire cuire à four modéré. Servir aussitôt après la cuisson.

Salade aux fruits

1 boîte d'ananas en conserve
1 boîte de pêches en conserve
1 boîte de poires en conserve
2 oranges
½ tasse d'amandes hachées
Cerises confites
Crème fouettée
Sirop pour couvrir

Couper en carrés les fruits en conserve et les recouvrir de sirop fait avec le jus de fruits additionné de sucre. Déposer cette salade dans des coupes et décorer avec de la crème fouettée, des amandes et des cerises confites.

Salade de melon

1 petit melon
½ tasse de sucre
¼ c. à thé de muscade
⅛ c. à thé de canelle

Couper en dés la chair du melon et saupoudrer de sucre, de muscade et de canelle. Laisser reposer pendant quelques temps et servir froid.

Gelée à la canadienne

6 pommes
3 c. à table de sucre d'érable
1 paquet de gelée aux framboises
2 c. à table de vin Cherry
1½ tasse d'eau
1 tasse de crème fouettée

Faire cuire les pommes au four après en avoir enlevé le coeur. Remplir la cavité avec du sucre d'érable, retirer et faire refroidir. Déposer les pommes dans un joli plat et verser dessus la gelée dissoute dans l'eau bouillante, additionnée de vin. Au moment de servir, décorer avec de la crème fouettée.

Riz à la bonne femme

¾ tasse de riz
3 tasse de lait
½ tasse de sucre
3 c. à table de beurre
¼ c. à thé de vanille

Faire blanchir le riz à l'eau bouillante pendant 5 minutes, l'égoutter, le laisser refroidir et le remettre dans la casserole avec le lait, le sucre, le beurre et la vanille. Laisser cuire doucement jusqu'à ce que le riz cède sous le doigt. Servir chaud.

Pain au riz

1 tasse de riz
4 tasses de lait
1 tasse de sucre
3 oeufs
¼ c. à thé de vanille

Faire blanchir le riz pendant 5 minutes dans l'eau bouillante, l'égoutter, le laisser refroidir, lui ajouter le lait, le sucre et faire cuire au bain-marie pendant environ 1 heure. Après cette cuisson, joindre les jaunes d'oeufs, puis les blancs montés en neige très ferme et la vanille. Faire prendre au frais. Démouler et servir avec de la crème fouettée.

Tapioca au café

6 c. à table de tapioca fin
1 tasse de café
6 c. à table de sucre
1 c. à table de vanille

Chauffer le café, lui ajouter le tapioca fin, cuire pendant environ 5 minutes, puis joindre le sucre et continuer la cuisson pendant encore quelques instants. Mettre la vanille et verser la préparation dans un moule trempé à l'eau froide. Faire refroidir, démouler et servir avec de la crème fouettée.

Choux à la crème

2 tasses de farine
2 tasses d'eau
16 c. à table de beurre
8 .c à table de sucre
8 oeufs
Zeste d'un citron

Faire bouillir l'eau avec le beurre, le sucre, le zeste de citron et, lorsque l'ébullition commence, y verser tout à la fois la quantité de farine. Tourner vivement, faire dessécher la pâte sur le feu pendant quelques minutes, la retirer de la chaleur et incorporer à la préparation les oeufs, l'un après l'autre. Faire refroidir cette pâte. A l'aide de cornets de papier, laisser tomber gros comme un oeuf de pâte sur des lèchefrites beurrées et faire cuire à four chaud pendant 25 minutes. Servir avec de la crème fouettée.

Beignes

½ livre de beurre frais
6 oeufs
1 tasse de lait
¼ c. à thé de muscade
2 tasses de sucre
10 à 12 tasses de farine
5 c. à thé de poudre à pâte Moderne

Défaire le beurre en crème et lui ajouter le sucre, les jaunes d'oeufs, le lait, les blancs d'oeufs battus en neige et la farine tamisée avec la muscade et la poudre à pâte. Etendre la pâte de ¼ de pouce d'épaisseur, découper à l'emporte-pièce et faire cuire dans la grande friture.

Crème à la glace à la vanille X

4 tasses de crème
2 tasses de sucre
1 c. à thé de gélatine Cox
1 c. à thé d'essence de vanille

Mêler ensemble tous les ingrédients plus haut mentionnés, en ayant soin de faire dissoudre la gélatine. Congeler dans la sorbetière et servir avec gâteau ou biscuits.

Crème à la glace aux fraises

2 tasses de crème
2 tasses de lait
1 tasse de sucre
1½ tasse de fraises écrasées

Mêler ensemble tous les ingrédients secs et leur ajouter les fraises écrasées. Déposer dans le congélateur, faire geler et servir.

BREUVAGES

Thé vert ou thé noir

3 c. à thé de thé
3 tasses d'eau bouillante

Employer une théière en grès si possible, et la réchauffer avec un peu d'eau bouillante avant la préparation du breuvage. Verser l'eau bouillante sur le thé. Laisser infuser le breuvage de 3 à 5 minutes.

Thé glacé X

3 c. à thé de thé
3 tasses d'eau bouillante
3 tranches de citron
Sucre et glace

Préparer une infusion de thé suivant la méthode ordinaire. Faire refroidir. Sucrer au goût. Mettre une tranche de citron dans chaque verre de thé, ainsi que quelques petits morceaux de glace. Ce breuvage est désaltérant et très agréable à boire dans les journées chaudes.

Café

3 c. à table de café moulu
3 tasses d'eau bouillante

Placer le café dans le compartiment du percolateur, et verser l'eau bouillante par petite quantité. Placer sur le feu et laisser monter environ 10 à 15 minutes. Servir avec lait chaud mais non bouilli.

Café aux oeufs

3. c. à table de café moulu
3 tasses d'eau bouillante
1 oeuf

Délayer dans une casserole le café avec l'oeuf. Verser l'eau bouillante, faire jeter quelques bouillons sur un feu vif. Passer à la passoire très fine ou dans un linge. Servir avec lait chaud ou crème.

Cacao

2 c. à table de cacao
2 c. à table de sucre
2 tasses de liquide chaud

Délayer le cacao avec un peu d'eau froide, l'ajouter à de l'eau chaude ou à du lait chaud. Après cuisson, le battre avec un fouet pour les oeufs, ce qui donnera un liquide mousseux. Servir avec de la crème fouettée.

Cacao pour déjeuner

4 c. à table de cacao
4 c. à table de sucre
3 tasses de lait
1 tasse d'eau
Quelques grains de sel

Mélanger le cacao, le sucre et le sel avec l'eau. Laisser bouillir de 3 à 5 minutes. A ce moment ajouter le lait, que vous avez fait chauffer au préalable.

Cacao pour réception

3 c. à table de cacao
3 c. à table de sucre
2 tasses de lait
1 tasse d'eau
Crème fouettée
Vanille ou canelle

Mélanger le cacao et le sucre avec l'eau. Laisser bouillir de 3 à 5 minutes. A ce moment ajouter le lait que vous avez fait chauffer au préalable. Pour donner plus d'arome à ce cacao, le parfumer avec un peu de vanille ou de canelle. Servir avec de la crème fouettée.

Chocolat au lait

1 c. à table de chocolat
1 tasse de lait

Faire fondre le chocolat en ajoutant le quantité de lait convenable. Battre le mélange, et il sera plus savoureux. Le chocolat préparé au lait est plus nourissant que préparé à l'eau.

Brevetés et Répandus dans le Monde Entier

Ils se VENDENT parce qu'ils donnent satisfaction!

Posée Enlevée



C'EST SI FACILE

La Suce pourvue de prise

La SUCE brevetée BECK présente plusieurs avantages exclusifs qui apportent plus de confort et de sécurité à l'allaitement des bébés:

1. S'ASSUJETTIT FACILEMENT. Pour la poser, tenez l'une des prises d'un doigt pendant que vous tirez l'autre, ce qui permet d'assujettir la suce sans renverser de lait.

2. S'ENLEVE AUSSI BIEN. Vous tirez l'une des prises et la suce s'enlève! Vous évitez ainsi de glisser le doigt sous la suce.

3. ADHERE AU BIBERON. Le bébé ne peut arracher cette suce. A l'intérieur, deux bandes de caoutchouc noir la collent pour ainsi dire au goulot du biberon et l'y retiennent fortement.

4. LE MEILLEUR CAOUTCHOUC. Cette suce, faite du meilleur caoutchouc, est moulée dans la forme voulue, suivant notre propre procédé breveté. Fabriquée en Angleterre.

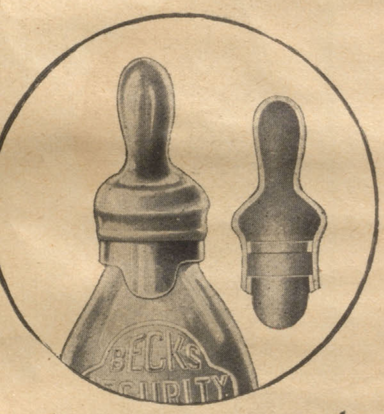
5. S'ADAPTE A TOUS LES BIBERONS ORDINAIRES. Bien que s'adaptant à tous les genres de biberons, elle donne encore plus de satisfaction si vous l'employez avec le BIBERON breveté BECK.

Chaque "SUCE" est entièrement couverte par l'hygiénique enveloppe "CELLOPHANE"

Au détail
10c. chacun

SUCE Brevetée BECK
s'adaptant à TOUS les biberons

BIBERON Breveté BECK
convenant à TOUTES les suces



Avantages nouveaux du Biberon "Security" Beck

1. FACILE A NETTOYER. Aucun angle ou coin difficile que la brosse ne peut atteindre. Goulot incliné et entièrement arrondi à l'intérieur.

2. FACILE A TENIR. Ses cannelures donnent de la prise et ses indications graduées empêchent la main de glisser.

3. TIENT BIEN LA SUCE. Son goulot à lèvres doublées, dispositif breveté, tient si solidement la suce que le bébé ne peut l'arracher.

4. CORRECTEMENT GRADUE. Les onces et les demi-onces sont indiquées lisiblement par des chiffres en relief, moulés dans le verre même.

5. SE TIENT BIEN DEBOUT. Grâce à son fond solide et plat, ce biberon ne risque pas de tomber.

6. NE ROULE PAS. Trois côtes le long du biberon l'empêchent de glisser et de rouler.

7. DE LA FORME VOULUE. Fabriqué dans la forme communément suivie pour les biberons.

Chaque bouteille est empaquetée dans une boite de carton.

RECOMMANDE PAR LES MAGASINS E. M. STORES.

Suce et Biberon

"SECURITY" Brevetés BECK

Concessionnaires au Canada

BECK BROS. & TURNER LIMITED

222, rue de l'Hôpital, MONTREAL, P.Q.

LISTE ALPHABÉTIQUE DES ANNONCEURS

Allaire & Robinson ....Page 78
Arsenault, J.-D. 52
Aumais, E. 54
Barbeau, L. Co. Limitée 66
Barsalou, J. Compagnie Limitée 24
Beck Bros. & Turner Limited 121
Bélanger, L. H. & Cie 106
Bergevin & Frères 52
Biscuits Aetna Limitée (La Compagnie de) 26
Biscuits Stuart (Compagnie de) 100
Biscuits Viau Limitée (Corporation des) 6
Black Horse 44
Blouin, J. A. & Fils 28
Bonbons Candiac Limitée 104
Borden Co. Limited (The) 92, 96
Bourassa Frères 52
Brodeur, Arthur 110
Brosseau Limitée 82
Café Moderne 116
Cailloux & Vézina 44
Canada Starch Co. Limited (The) 102
Canoe 100
Carling 40
Caron I. (Boulangerie) 20
Charland, Edmond 46
Chaussé, F. 28
Chevalier, P. E. 36
Cold Cream 22
Corbeil, F. P. 52
Côté, Albert 28
Cox Gelatine Co. Limited 110
Daoust, J. Victor 108
David & Frère Limitée 26
Derrett Limited 42
Deschamps, Robert 50
Desrosiers, W. 118
Dominion Preserving Co. Ltd. 90
Dow 50
Eau de Javelle Lavo Limitée (La Compagnie d') ....p. 2 de couverture
Ethier, Paul 78
Federal Motor Truck 12
Fromage Kraft 82
Frontenac 66
Fry's Cocoa 48
Girard, E. 36
Gravel, E. & Cie .... Page 30
Hardy (Epicerie) 20
Hawes', Edward & Co. Limited 120
Inter City Baking Co. 84
Jacob, L. 42
Jalbert, L. R. 48
Labrecque & Pellerin 42
Lachapelle, Mme H. 42
Lafrance, J.-E. 46
Laiterie, Mile-End, Enreg. 123
Lalonde, E. 34
Laniel Frères Enrg. 46
Lasalle Coke 123
Latulippe, Léger 78
Lesage, J.-P. 34
Manufacture Nationale de Vinaigre (La) 10
Marques Modernes Limitée 38, 98
Martin-Paquette Limitée 86
Marven, J. A., Ltd. 16
Meadow-Sweet Cheese Mfg. Co. Limited 94
Meunier & Frère 80
Molson (Bière) 54
Nationale de beurre d'érable Limitée (Compagnie) 4
Nonsuch 80
Orange Montréal ....p. 4 de couverture
Paris Pâté 84
Pastene, P. & Co. Limitée 88
Poissant, G.-A. 28
Produits Modernes (Les) 21
Purenne, Henri 34
Racicot, Ant. & Cie ....p. 3 de couverture 122
Reeves, S. 36
Rhéault, G.-W. 48
Rivet, Jos. 48
Robert, Jos. 44
Sansoucy, Albert 34
Savora 36
Standard, B. & B. Company 119
St-Jacques, J.-O. 20
St. Lawrence Paper Bag, Company, Ltd. 26
Thé Red Rose 114
Tousignant, G. 78
Urbain, A. 46
Vallée, J.-A. 54
Weston, George Limited 15
Willis & Faber & Co. of Canada Ltd. .. 11

TABLE DES MATIÈRES

Le Président des Magasins E-M Stores, M. G.-A. Poissant	Page 2
Le Directeur et Gérant-Général, M. P.-E. Guilbeault	3
Introduction—Naissance et développement de l'organisation	5
Comité de direction:	
MM. A. Rouleau, E.-M. Monpetit, H. Vézina, J.-O. Ménard	7
MM. S. Reeves, J.-A. Laniel, J.-I. Lussier	8
Comité des annonces:	
MM. R. Deschamps, P. Ethier, L. Laporte, W. Desrosiers	9
MM. L.-P. Jalbert, R. Lesage	11
Comité de réception: MM. J. Rivet, H. Proulx, J.-B. Robitaille, J.-A. Blouin	13
Bureau et Entrepôt général—1931	14
Liste des Magasins E-M Stores	17, 19
Type de Magasins E-M Stores (L'épicerie de M. W. Desrosiers)	18
Recette (liste détaillée ci-dessous)	23 à 118

Liste détaillée des recettes

Marinades

Cornichons au vinaigre ..... Page 23
Tomates vertes marinées 23
Tomates rouges marinées 23
Betteraves au vinaigre 23
Choux-fleurs marinés 23
Oignons au vinaigre 25
Capucines marinées 25

Potages

Soupe aux pois 25
Soupe aux choux 25
Soupe à la fermière 25
Soupe aux choux et au vermicelle 27
Soupe au macaroni 27
Soupe aux légumes 27
Soupe au pain 27
Soupe aux légumes et au vermicelle 27
Soupe à la villageoise 29
Potages à l'oignon 29
Potage aux fèves 29
Potage aux salsifis 29
Potage à la québecquoise 29
Potage aux patates 31
Potage à la crème de tomates 31
Potage printanier 31
Potage laurentien 31
Potage à la crème de céleri 31
Bouillon au poulet ..... Page 33
Bouillon de boeuf 33
Bouillon végétarien 33
Consommé 33

Entrées

Filets frits 33
Poisson fumé rôti 35
Boulettes de poisson 35
Boulettes de viande 35
Croquettes de panais 35
Croquettes de poulet 35
Cuisses de grenouilles 35
Cervelles au gratin 37
Concombres farcis 37
Rognons frits 37
Sauce au ris de veau 37
Sauce blanche 37
Pâtés aux huîtres 39
Huitres frites 39
Pâté de fois gras 39

Viandes

Rosbif 39
Bifteck à la poêle 41
Bifteck haché économique 41
Bifteck haché à la maître d'hôtel 41

Beurre à la maître d'hôtel ....Page 41
Boeuf à la mode canadienne 41
Ragoût de boeuf avec morceaux de pâte 41
Pâte pour ragoût 43
Bouilli canadien 43
Tranches de boeuf québecquoises 43
Boeuf aux choux et aux tomates 43
Langue de boeuf braisée 43
Rognons sautés 45
Boeuf en sauce 45
Hachis de boeuf 45
Côtelettes de veau 45
Epaule de veau aux choux 45
Epaule de veau farcie 47
Veau aux oignons 47
Longe de veau 47
Blanquette de veau 47
Tranches de foie de veau au bacon 49
Cervelles de veau en sauce 49
Sauce pour servir avec la cervelle 49
Rôti de porc à la canadienne 49
Côtelettes de porc frais 49
Boulettes de porc 49
Filets de porc frais farcis 51
Ragoût de boulettes de porc 51
Ragoût de pattes de cochon 51
Fèves au lard 51
Tête en fromage 51
Cochon de lait 53
Cretons canadiens 53
Cretons français 53
Viande de tourtières 53
Epaule d'agneau farcie et rôtie 53
Gigot de mouton 55
Ragoût de mouton 55
Côtelettes d'agneau 55
Mouton au riz 55
Sang de mouton à la sauce blanche 55
Sauce blanche 55
Poulet rôti 56
Poulet rôti et farci 56
Casserole de poulet 56
Fricassée de poulet 56
Pigeons aux pois verts 56
Oie rôtie 57
Canard rôti 57
Dinde farcie 57
Epaule de chevreuil farcie 57
Filet de chevreuil 57
Côtelettes de chevreuil 58
Rôti d'orignal 58
Lièvre farci 58
Civet de lièvre 58
Perdrix aux choux 58
Canard sauvage rôti et farci 59
Poule des prairies rôtie ....Page 59
Outarde rôtie 59

Légumes

Aubergines rôties 59
Aubergine farcie 59
Carottes en rondelles 60
Choux rôtis 60
Choux de Bruxelles en sauce 60
Sauce blanche 60
Chou-fleur au gratin 60
Sauce béchamelle 60
Epinards aux oeufs 61
Sauce blanche 61
Légumes à la poulette .... [illegible]
Sauce poulette .... [illegible]
Macédoine de légumes .... [illegible]
Plat économique aux légumes 62
Oignons farcis .... [illegible]
Purée de navets .... [illegible]
Sauce au lait et à l'eau de salsifis .... [illegible]
Salsifis rôtis 62
Tomates rôties .... [illegible]
Tomates farcies .... [illegible]
Pommes de terre au naturel .... [illegible]
Purée de pommes de terre .... [illegible]
Navets à la crème .... [illegible]
Sauce blanche .... [illegible]
Poireaux à la bourgeoise 64
Sauce au lait et au bouillon de poireaux 64
Purée de panais 64
Panais rôtis 64
Salsifis à la rentière 64
Pommes de terre en robe de chambre .... [illegible]
Pommes de terre à la maître d'hôtel .... [illegible]
Pommes de terre frites à la bourgeois[illegible]

Poissons

Bouilli de perchaude 65
Doré farci—Sauce normande .... [illegible]
Sauce normande 67
Croquettes de poisson 67
Achigan cuit à la vapeur 67
Sauce aux tomates 67
Barbottes rôties 67
Esturgeon rôti 67
Anguille rôtie 68
Saumon rôti 68
Truite saumonée farcie 68
Petites truites des Laurentides 68
Poisson blanc frit 68
Crème de poisson au gratin 68
Sauce aux tomates à l'italienne 69

Petit... ... des chenaux ou des Trois-Rivières ....Page 69
Filets de morue frits aux tomates 69
Sauce aux tomates 69
Morue à la canadienne 69
Morue au court-bouillon 70
Sauce piquante 70
Morue salée à la sauce blanche 70
Sauce blanche 70
Harengs rôtis 70
Sauce aux oeufs 70
Haddock bouilli 71
Flétan à la bonne femme 71
Saumon au riz 71
Eperlans rôtis 71
Filets de soles rôtis 71
Maquereau à la ménagère 72
... sardines 72
... . 72
... d'alose rôtis au four 72
Filets de plie 72
... de po... (raie) 72

Pâtes alimentaires

...aroni au blé-d'Inde 73
...uce blanche 73
...caroni frit 73
...lade de macaroni 73
...ayonnaise 73
...acaroni aux légumes 73
...auce blanche 74
...acaroni au poulet 74
Sauce blanche 74
...caroni italien 74
...aroni aux huîtres 74
... au lait et au jus d'huîtres 75
Macaroni au gratin 75
Macaroni à la viande 75
Spaghetti au fromage 75
Sauce blanche 75
S...tti au naturel 75
Spaghetti au boeuf 76
Sauce blanche 76
Spaghetti au bacon 76
Spaghetti à la morue 76
Sauce blanche épaisse 76
Sauce au lait et au bouillon de céleri 76
Spaghetti au jambon 77
Spaghetti avec sauce aux tomates 77
Omelette canadienne 77
Omelette économique 77
Omelette au naturel 77
Omelette au fromage 79
Omelette au blé-d'Inde ....Page 79
Omelette aux rognons 79
Omelette en trois couleurs 79
Omelette aux huîtres 79
Sauce aux huîtres 79
Omelette aux pommes de terre 81
Sauce espagnole 81
Omelette au bacon 81
Oeufs à la coque 81
Oeufs au miroir 81
Oeufs pochés 81
Oeufs brouillés 81
Oeufs au jambon 83
Crêpes 83
Sandwiches aux oeufs 83

Fromage

Croquettes au fromage 83
Boulettes de fromage et de pommes de terre 83
Soufflé au pain et au fromage 83
Riz au fromage 85
Oeufs au fromage 85
Tomates au four 85
Tomates au fromage 85
Panais au fromage 85
Sandwiches chauds au fromage 87
Sandwiches roulés au fromage 87
Sandwiches au fromage et aux noix 87

Salades et mayonnaises

Salades de betteraves 87
Salade de porc 87
Salade de veau en gelée 89
Salade de concombres 89
Salade de laitue et concombres 89
Salade bourgeoise 89
Salade de légumes 89
Salade de poulet 91
Salade Parmentier 91
Salade à la gelée de tomates 91
Salade de poisson 91
Salade de chou rouge 91
Mayonnaise crue à l'huile Mazola 91
Mayonnaise aux pommes de terre 93
Mayonnaise crue à l'huile d'olive 93
Mayonnaise cuite sans huile 93
Mayonnaise cuite avec huile 93

Desserts

Pâte feuilletée 93
Pâte brisée 95
Garniture de tarte au citron 95
Garniture de tarte à la noix de coco 95

Garniture de tarte à la citrouille ....P. 95
Garniture de tarte au café 97
Garniture de tarte aux fraises 97
Garniture de tarte au sirop d'érable 97
Gâteau au chocolat 97
Gâteau à la fécule 97
Gâteau au gingembre 99
Gâteau épicé 99
Gâteau d'or 99
Gâteau aux framboises 99
Gâteau aux fruits 99
Gâteau de blé-d'Inde (Johnny Cake) 101
Gâteau au café 101
Gâteau roulé 101
Petits gâteaux aux raisins 101
Glace pour gâteau 101
Glace au sirop 103
Glace à l'érable 103
Glace Moka 103
Glace cuite 103
Glace non cuite 103
Pouding aux figues 103
Pouding à la bourgeoise 103
Pouding au pain et au sirop d'érable 105
Pouding aux atacas (à la vapeur) 105
Pouding au chocolat (à la vapeur) 105
Pouding au suif (à la vapeur) 105
Pouding à la vapeur 105
Plum-pudding 107
Sauce au vin 107
Sauce au chocolat à la vanille 107
Sauce à la cassonade 107
Sauce pour servir avec pouding 107
Sauce aux oeufs 107
Sauce au citron 109
Sauce au chocolat 109
Biscuits à la mélasse 109
Biscuits à la poudre à pâte Moderne 109
Biscuits à la crème ....P. 109
Biscuits canadiens au miel 111
Biscuits canadiens 111
Macarons aux corn-flakes 111
Meringues 111
Blanc-manger à la noix de coco 111
Crème émeraude 111
Crème brûlée 112
Grands-pères canadiens 112
Oeufs cuits dans le sirop d'érable 112
Pain cuit dans le sirop d'érable 112
Compote de pruneaux 112
Compote de citrouille 113
Pommes en neige 113
Bananes cuites au four 113
Soufflé aux pommes 113
Salade aux fruits 113
Salade de melon .... 11[illegible]
Gelée à la canadienne .... 11[illegible]
Riz à la bonne femme .... 1[illegible]
Pain au riz .... [illegible]
Tapioca au café .... 1[illegible]
Choux à la crème .... 11[illegible]
Beignes .... 11[illegible]
Crème à la glace à la vanille .... 11[illegible]
Crème à la glace aux fraises .... [illegible]

Breuvages

Thé vert ou thé noir 117
Thé glacé 117
Café 117
Café aux oeufs 118
Cacao 118
Cacao pour déjeuner 118
Cacao pour réfection 118
Chocolat au lait 118

"LA RACICOTINE"

débarrasse des



Docteur ANTOINE RACICOT, médecin aux Etats-Unis, membre d'honneur de l'Académie Parisienne des Inventeurs Industriels et Exposants depuis 1881, et inventeur de "LA RACICOTINE."

Maladies du Foie, du Diabète, de la DYSPEPSIE, des Gaz et Brûlements d'estomac, de la Jaunisse, de la Constipation, de la Diarrhée, des Humeurs, Boutons, Clous et Furoncles, des Fièvres, et Inflammations, des Maux de tête, du Riffle, des Maladies de la Peau, de la Démangeaison, des Plaies, des Transpirations, de la Faiblesse, des Etourdissements, de la Bronchite, des Crachements de Sang, des Hémorroïdes, etc., etc.

Efficacement et constamment en usage depuis 50 ans

"LA RACICOTINE"

purgatif et dépuratif sans pareil, particulièrement efficace contre la DYSPEPSIE et La Grippe, et découverte en 1879 par le Dr Antoine Racicot, a rendu à la santé des centaines de mille personnes qui avaient perdu tout espoir.

Ce remède, d'une efficacité reconnue, a été diplômé à l'Exposition de Paris, France. Les autorités compétentes ont, dès 1881, décerné à son découvreur la MEDAILLE D'OR et le DIPLOME de l'Académie Parisienne des Inventeurs, en récompense de ses travaux et de ses découvertes, attestant par ce témoignage éclatant l'efficacité des remèdes du Dr Antoine Racicot, que ces savants avaient analysés et qu'ils étaient à même d'apprécier.

Vous pouvez vous débarrasser de tous vos maux en prenant "LA RACICOTINE" contre les MALADIES de l'ESTOMAC, du SANG et de la PEAU.

En vente dans les MAGASINS E. M. STORES

ANT. RACICOT & CIE

IMPORTATEURS

4656 Papineau, MONTREAL, Tél.: AMherst 5419



Fac-similé de la MEDAILLE D'OR décernée à feu le Dr. Antoine Racicot pour "LA RACICOTINE"